Евгений Мороз

Как украсить праздничный стол

Иллюстрированное пошаговое руководство:
просто, доступно, наглядно

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Какой хозяйке не хочется похвастать перед своими гостями умением не только вкусно приготовить блюдо, но и украсить его необычно и аппетитно? А если украшение само по себе съедобно и составляет часть трапезы? Вы тоже хотите научиться превращать обычный огурец в экзотический цветок, а морковку – в букет роз или золотую рыбку? Тогда уникальное пошаговое руководство от самого известного шеф-повара России, победителя международного конкурса «Фигурное нарезание овощей и фруктов» Евгения Мороза создано именно для вас! Просто и доступно автор расскажет вам о том, как и какие выбрать овощи и фрукты для украшения стола, как подготовить их и подать на стол, а также раскроет профессиональные секреты создания вкусных шедевров и предложит примеры оформления реальных блюд.

- Евгений Мороз
  - Об авторе
  - Авокадо. Шишечка
  - Авокадо. Экзотический цветок
  - Авокадо. Тропиканка
  - Баклажан. Тропиканка
  - Дайкон. Нарциссы
  - Дайкон. Ромашка
  - Дайкон. Тюльпаны
  - Дайкон. Лилия
  - Дайкон. Корзиночки
  - Китайская капуста. Хризантема
  - Лук-порей. Кисточка
  - Морковь. Лютики
  - Морковь. Календула
  - Морковь. Маргаритки
  - Морковь. Костер
  - Морковь. Георгины
  - Морковь. Бархатцы
  - Морковь. Розы
  - Морковь. Кувшинки
  - Морковь. Золотая рыбка
  - Морковь. Фантазийный цветок
  - Морковь. Лилейник
  - Огурец. Русский орнамент
  - Огурец. Русский орнамент-2

- ○ Огурец. Воланчики
- ○ Огурец. Вологодские кружева
- ○ Огурец. Восточный орнамент
- ○ Огурец. Виноградная лоза
- ○ Огурец. К цветку цветок
- ○ Огурец. Фантазийный цветок
- ○ Огурец. Крокодильчик
- ○ Огурец. Креветка
- ○ Огурец. Японские мотивы
- ○ Огурец. Морские фантазии
- ○ Перец. Фантазийный цветок
- ○ Помидор. Восточный орнамент
- ○ Помидор. Восточный орнамент-2
- ○ Помидор. Шмель
- ○ Помидор. Краб
- ○ Помидор. Крабы
- ○ Помидор. Фантазийный цветок
- ○ Помидор. Сказочный лотос
- ○ Редис. Розанчики
- ○ Редис. Гирлянда
- ○ Редис. Диадема
- ○ Редис. Цветок шиповника
- ○ Редька. Камелия
- ○ Редька. Георгины
- ○ Редька. Розы
- ○ Свекла. Роза
- ○ Свекла. Георгин
- ○ Сельдерей. Лилии
- ○ Сельдерей. Мальва
- ○ Сельдерей. Ветка немофилы
- ○ Цукини. Водяная лилия
- ○ Шампиньоны. Помпон
- ○ Яйцо. Ромашка
- ○ Яйцо. Ландыш
- ○ Ананас. Бабочки
- ○ Ананас. Лилия
- ○ Арбуз. Жар-птица
- ○ Арбуз. Аленький цветочек
- ○ Банан. Белеет парус…
- ○ Виноград. Физалис
- ○ Грейпфрут. Тюрбан
- ○ Груша. Вазочка для десерта
- ○ Груша. Рог изобилия
- ○ Дыня. Лесенка

- ○ Дыня. Ажурные листья
- ○ Киви. Экзотический цветок
- ○ Киви. Пальмы
- ○ Киви. Губастик
- ○ Клубника. Кармен
- ○ Лимон. Чашечка
- ○ Лимон. Бабочки
- ○ Лимон. Кружевное жабо
- ○ Лимон. Китайская роза
- ○ Манго. Магнолия
- ○ Яблоко. Пассифлора
- ○ Яблоко. Разные варианты
- ○ Яблоко. Ажурные листья
- ○ Яблоко. Розочка
- ○ Яблоко. Царевна-лебедь

Евгений Мороз
Как украсить праздничный стол

Об авторе

Евгений Владимирович Мороз– один из известнейших в России кулинаров, профессионал международного класса.

Имеет звание «Мастер-повар».

Почетный член Ассоциаций шеф-поваров Кипра и Бразилии.

Член Межрегиональной ассоциации кулинаров России.

Независимый эксперт МАК России.

С момента открытия «Мариотт гранд-отеля» на протяжении 8 лет – шеф-повар русской кухни ресторана «Русский погребок».

Был членом жюри и выступал как мастер-класс на крупнейших конкурсах, фестивалях и международных чемпионатах под эгидой МАК России в Кисловодске, Кирове, Благовещенске, Перми, Томске, Челябинске, Ростове-на-Дону, Донецке, Уфе, Ярославле и Казани.

В 1998 г. на первой Ассамблее «Ресторанный мир Экспо-98» занял II место среди профессионалов ресторанной индустрии.

В 2000 г. – Почетная грамота от Президента США Б. Клинтона во время визита в Москву.

В 2001 г. – Почетная грамота за вклад в успешную организацию пребывания президента США Дж. Буша в России.

В 2002 г. прошел обучение и получил диплом с отличием кулинарной Академии в Швейцарии по классу «Фигурное нарезание овощей и фруктов».

В 2002 г. его заслуги отмечены высшей наградой МАК России – «Знаком Достоинства».

В 2003 г. президент фирмы «Кристиан Диор» выразил свою благодарность за лучшую кухню в Москве.

В 2005 г. всемирно известный институт ВАТЕЛЬ во Франции наградил его дипломом за выдающийся вклад в развитие национальной отечественной кулинарии, распространение и повышение престижа на международном уровне.

В 2007 г. удостоен высшей награды Ассоциации кулинаров Москвы – «Знаком Признания».

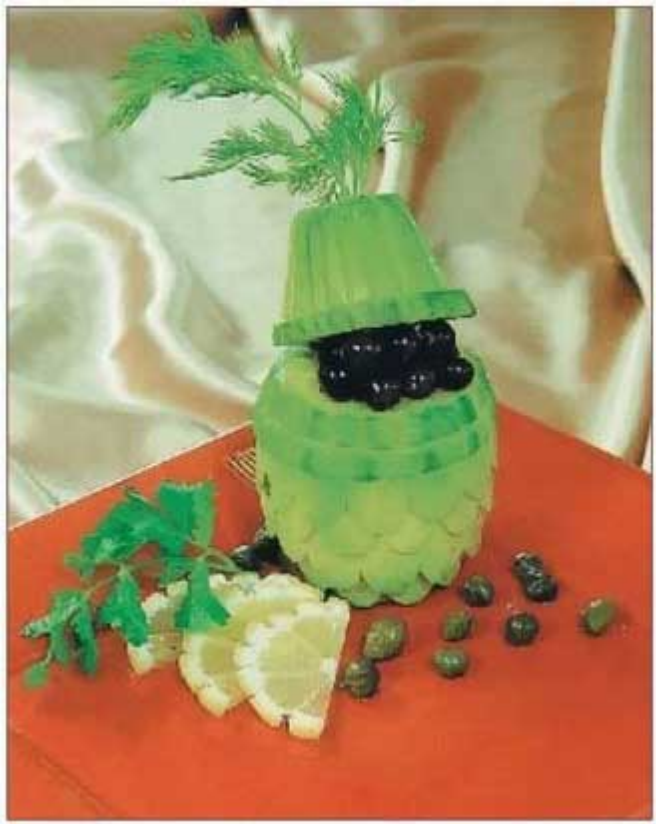
В 2007 г. окончил курс «Высокая французская кухня» института Поля Бокюза во Франции.

В 2008 г. награжден почетным знаком «Кулинарная элита России».

В 2008 г. Правительство Москвы, Департамент потребительского рынка и услуг города Москвы наградили знаком «За многолетний и добросовестный труд в системе потребительского рынка и услуг города Москвы».

Авокадо. Шишечка

Авокадо занимает особое положение – где-то между овощами и фруктами. К овощам его можно отнести из-за нейтрального вкуса. Однако в данном случае вкус не играет решающей роли. Главное – этот плод служит интересным материалом для художественной резки.

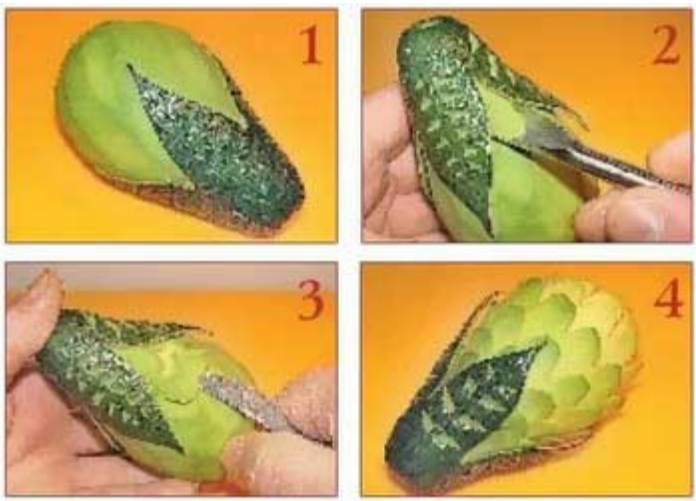


1. Авокадо очищаем и срезаем часть плода сверху и снизу
2. Угловой выемкой по периметру срезаем две полоски
3. Поперечные срезы
4. Срезаем часть мякоти по окружности
5. Овальной выемкой прорезаем первый ряд. Срезаем часть мякоти
6. Прорезаем также остальные ряды до основания
7. Угловой выемкой делаем зубцы и полоску под ними
8. Срезаем часть мякоти
9. Делаем прямые срезы

Авокадо. Экзотический цветок

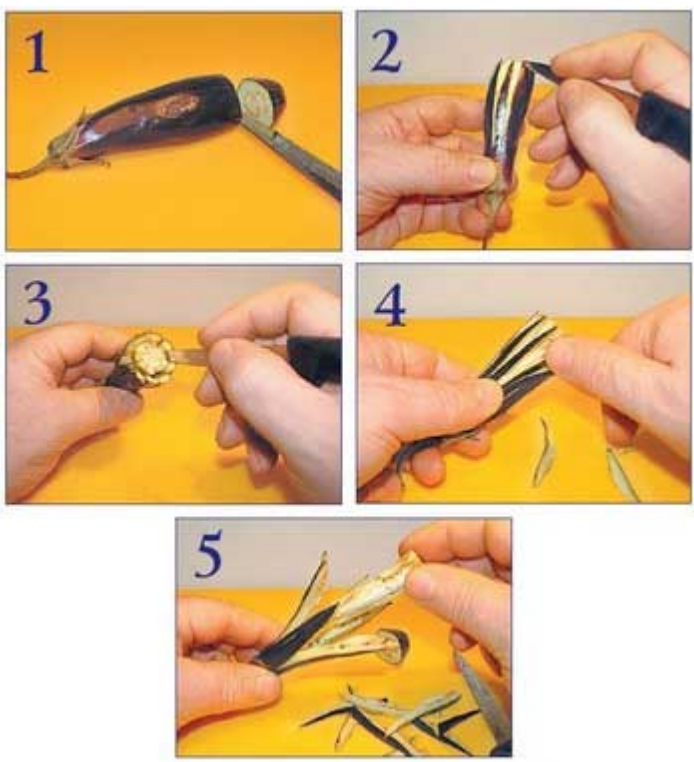
1. Срезаем нижнюю часть и разрезаем по окружности
2. Вытаскиваем ядро
3. Намечаем ножом листики по окружности и срезаем лишнюю кожицу
4. Угловой выемкой делаем зубчики и диагональные углубления по бокам авокадо

Авокадо. Тропиканка



1. По окружности вырезаем листы и срезаем лишнюю кожу
2. Угловой выемкой делаем углубления по окружности
3. Ножом срезаем часть мякоти
4. Аналогично нарезаем последующие ряды

Баклажан. Тропиканка

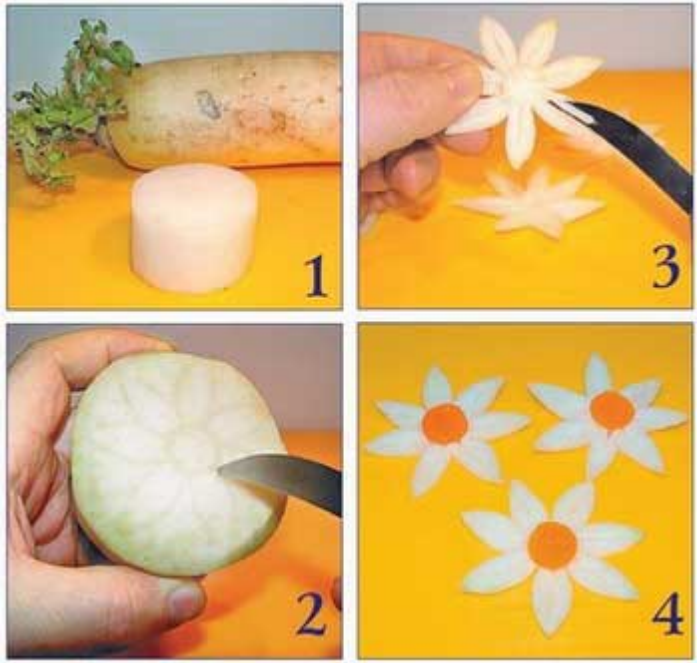


1. Отрезаем верхушку

2. Прорезаем в виде острых уголков
3. Подрезаем сердцевину
4. Удаляем лишние лепестки
5. Удаляем сердцевину

Дайкон. Нарциссы

Дайкон как будто специально создан природой для художественной резки: он в меру и жесткий, и пластичный, и плотный; легко впитывает красители. Это один из немногих овощей, которые позволяют создать не только мелкие элементы декора, но и большие объемные формы, в чем особенно преуспели мастера азиатских стран – Японии, Китая, Сингапура, Малайзии…



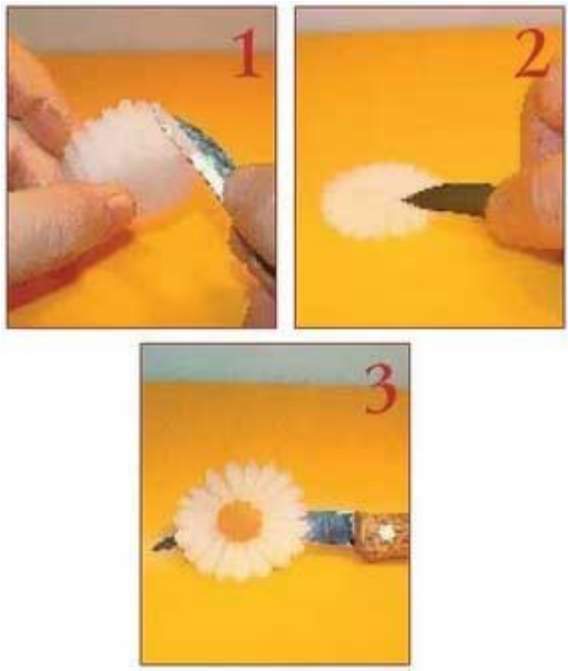
1. Отрезаем часть дайкона

2. Наносим рисунок и прорезаем его в глубину, тонко срезаем цветок

3. Прорезаем лепестки в середине

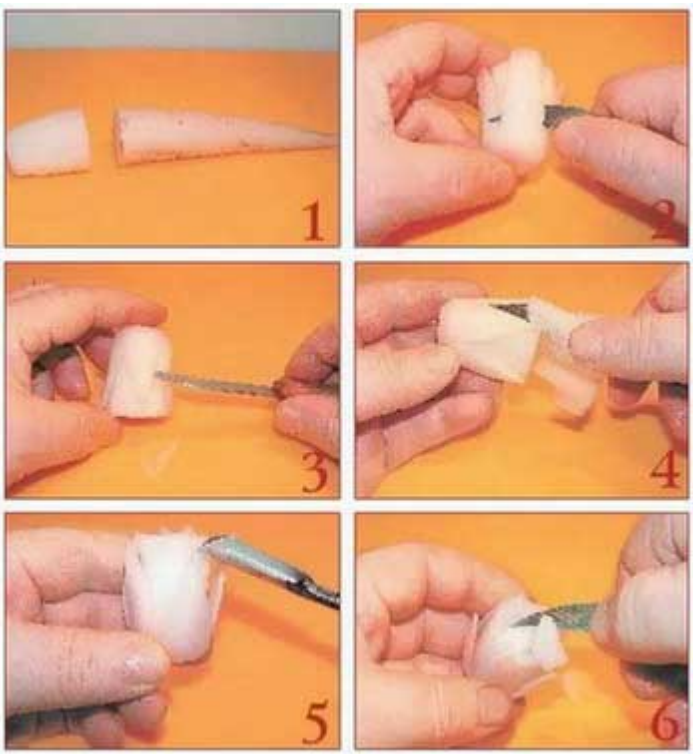
4. Из моркови делаем сердцевину, укрепляем цветки на стебле сельдерея

Дайкон. Ромашка



1. Нарезаем дайкон в виде шестеренки
2. Прорезаем лепестки
3. Сердцевину вырезаем из морковки

Дайкон. Тюльпаны



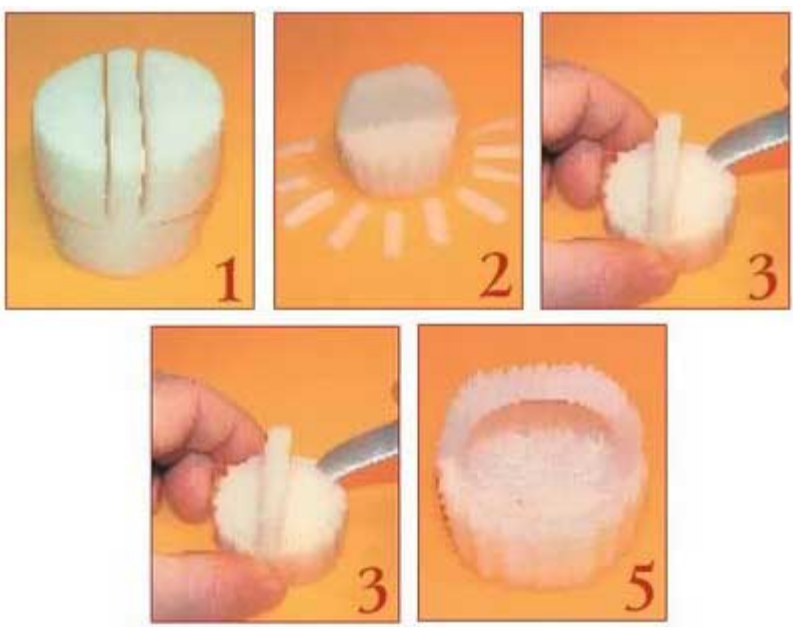
1. Отрезаем часть дайкона, одну сторону срезаем под овал
2. Нарезаем лепестки
3. Придаем форму
4. Срезаем часть мякоти под лепестками
5. Овальной выемкой делаем овалы на чашечке
6. Чашечку подрезаем по внутреннему периметру и удаляем мякоть, подкрашиваем в пищевом красителе

Дайкон. Лилия

1. Прорезаем контуры лепестков и подрезаем их
2. Срезаем часть мякоти и так же режем второй ряд лепестков
3. Вырезаем сердцевину
4. Вставляем нарезанную морковь
5. Огурец нарезаем зубчиками

6. Вырезаем мякоть

Дайкон. Корзиночки



1. Отрезаем часть дайкона, делаем два надреза по вертикали
2. Срезаем по горизонтали к вертикальным надрезам и режем угловой выемкой окружность корзины
3. Вырезаем внутреннюю часть корзины
4. Удаляем срезанное
5. Обрабатываем ручку корзины

Китайская капуста. Хризантема

1. У капусты срезаем верхние вялые листы

2. Угловой выемкой делаем срезы по толстой части листа

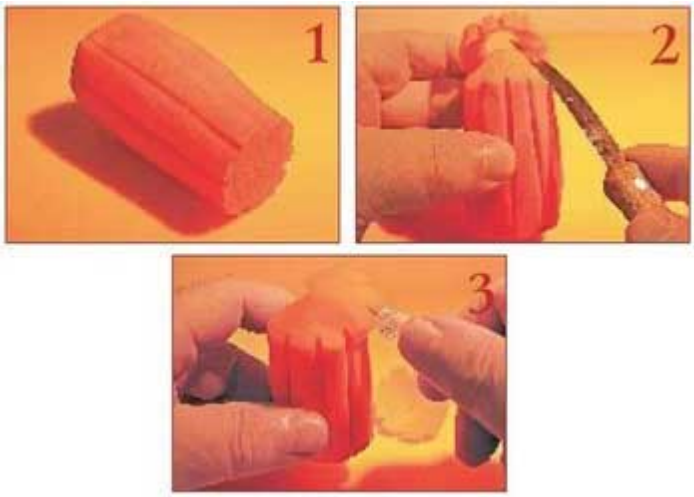
3. Вынимаем отрезанный лист, аналогично поступаем с последующими листами

Лук-порей. Кисточка

1. Отрезаем часть от основания
2. Угловой выемкой нарезаем лепестки
3. Удаляем лишнее; все вырезание повторяем до сердцевины
4. Опускаем цветок в воду со льдом, чтобы он распустился

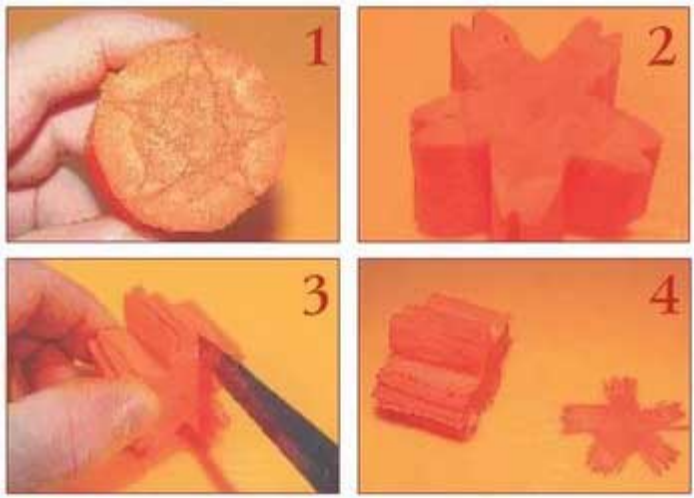
Морковь. Лютики

Морковь – овощ, из которого можно создать множество вариаций художественного оформления. Она бывает желтая, алая, почти белая. Поэтому даже их сочетание в одном элементе декора дает каждый раз новый эффект.



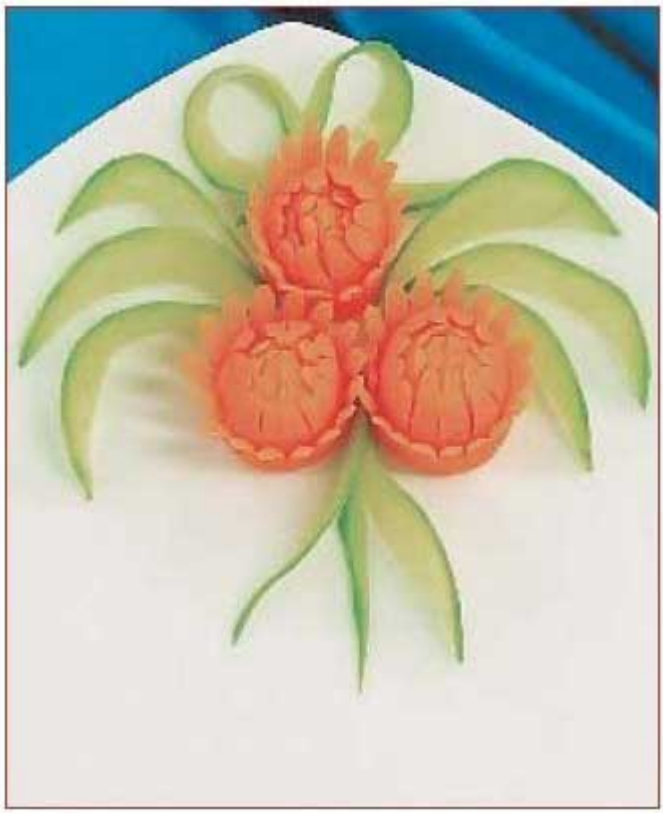
1. Делаем продольные надрезы (карбуем)
2. Срезаем верхушку на конус
3. Тонко нарезаем по кругу

Морковь. Календула



1. Делаем разметку в виде звезды
2. По линиям звезды срезаем мякоть
3. Прорезаем, делаем по надрезу с каждой стороны
4. Тонко отрезаем и кладём в холодную воду

Морковь. Маргаритки



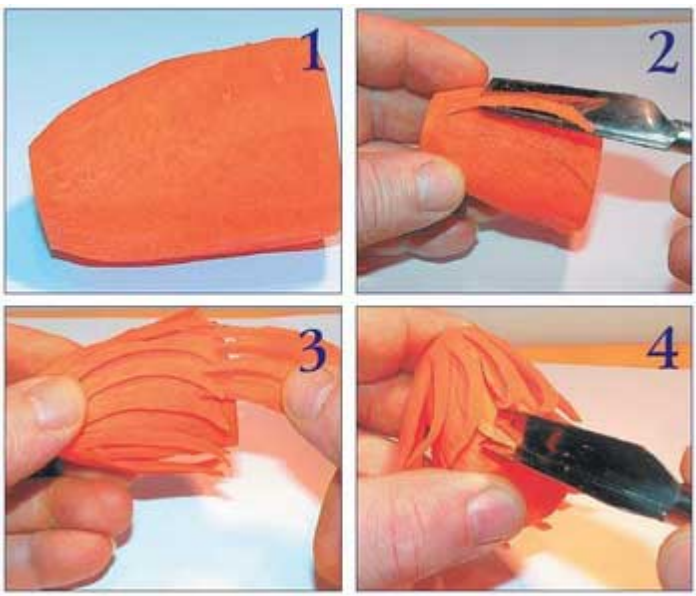
1. Отрезаем часть моркови и овальной выемкой надрезаем

лепестки

2. По окружности срезаем часть мякоти и вынимаем ее

3. Делаем второй и третий ряд лепестков, повторяя предыдущие действия

Морковь. Костер



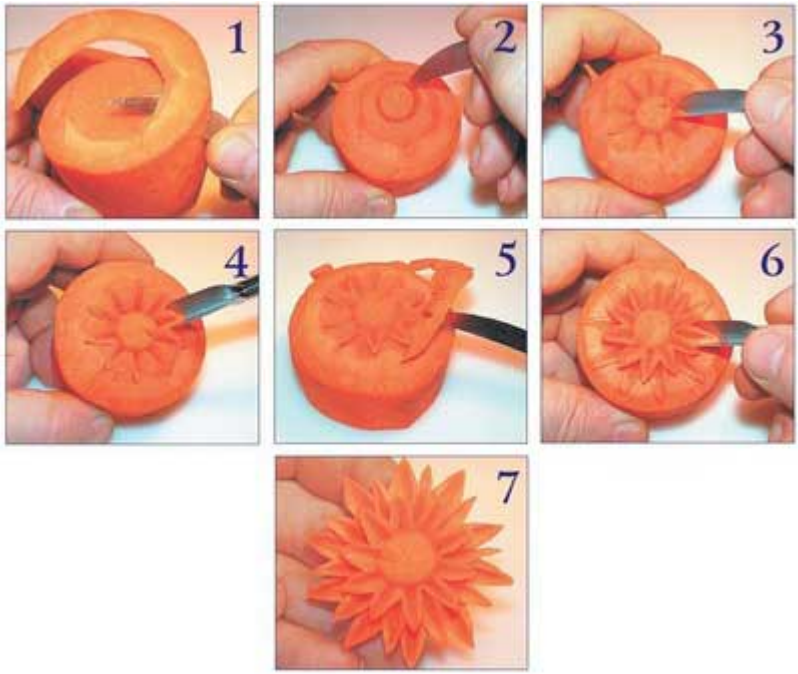
1. Отрезаем часть моркови и немного закругляем ее с одной стороны

2. Угловой выемкой прорезаем по всей окружности

3. Ножом срезаем по окружности часть мякоти и вынимаем

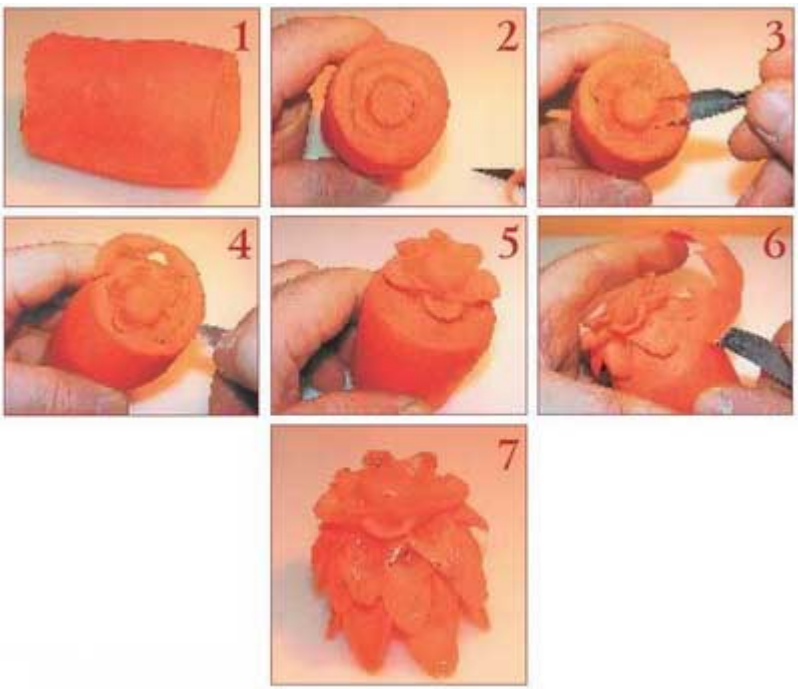
4. Аналогично делаем второй ряд

Морковь. Георгины



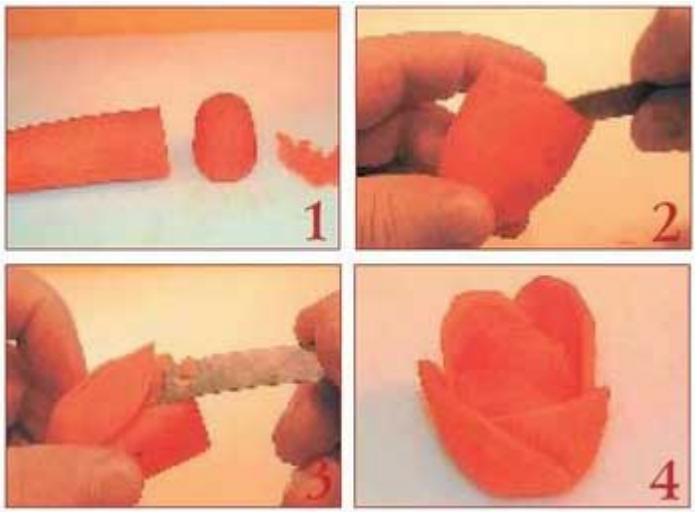
1. Срезаем часть моркови на конус
2. Прорезаем середину цветка
3. Угловой выемкой намечаем лепестки вокруг центра
4. Подрезаем намеченные лепестки
5. Срезаем часть мякоти по окружности
6. Продолжаем делать последующие ряды лепестков
7. Готовый цветок

Морковь. Бархатцы



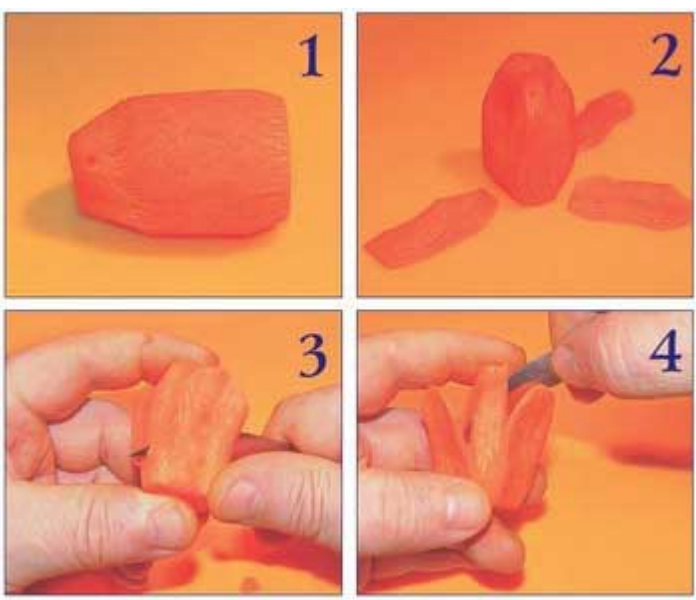
1. Отрезаем часть моркови
2. Прорезаем середину цветка и срезаем на конус часть мякоти
3. Овальной выемкой прорезаем лепестки
4. Срезаем часть мякоти под лепестками
5. Верхушка цветка готова
6. Аналогично делаем последующие ряды лепестков
7. Готовый цветок

Морковь. Розы



1. Отрезаем часть моркови и немного закругляем основание бутона
2. Намечаем и подрезаем лепестки
3. Срезаем часть мякоти под лепестками
4. Повторяем предыдущие действия

Морковь. Кувшинки



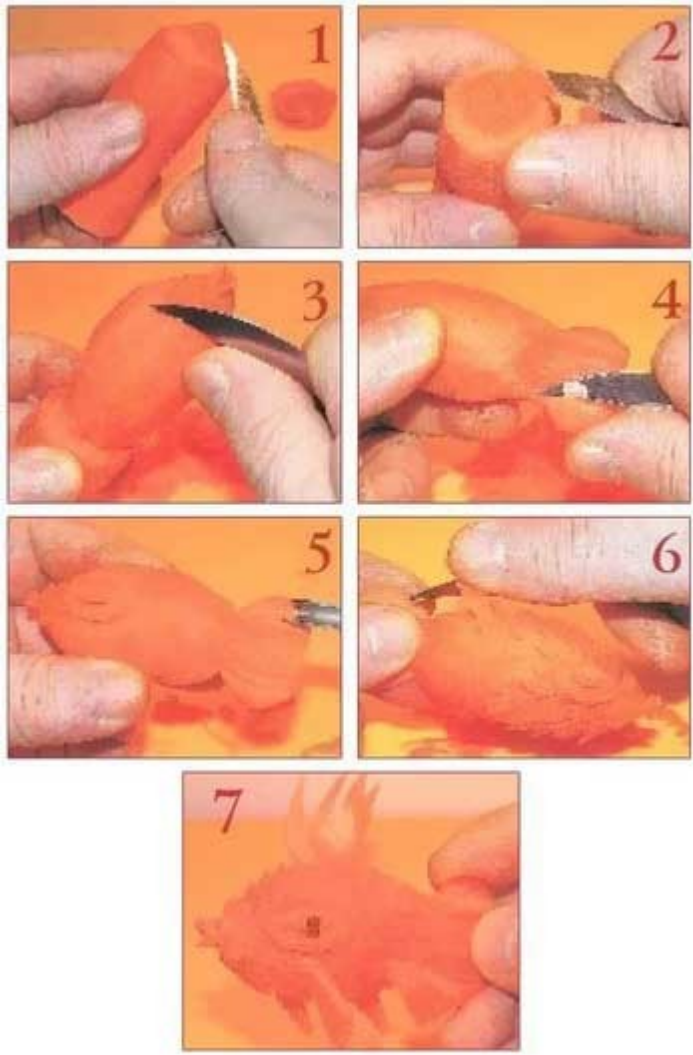
1. Отрезанной части морковки с одной стороны придаем овальную форму

2. Визуально делим морковь на три сегмента и делаем срезы

3. Подрезаем три лепестка, срезая часть мякоти за ними

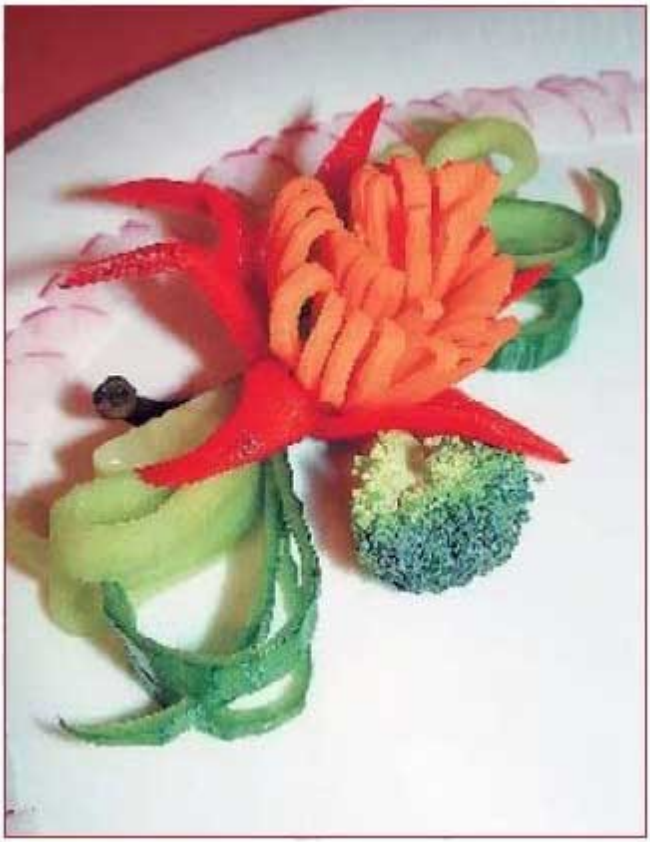
4. Подрезаем внутренние лепестки, удаляем сердцевину, вставляем тычинки

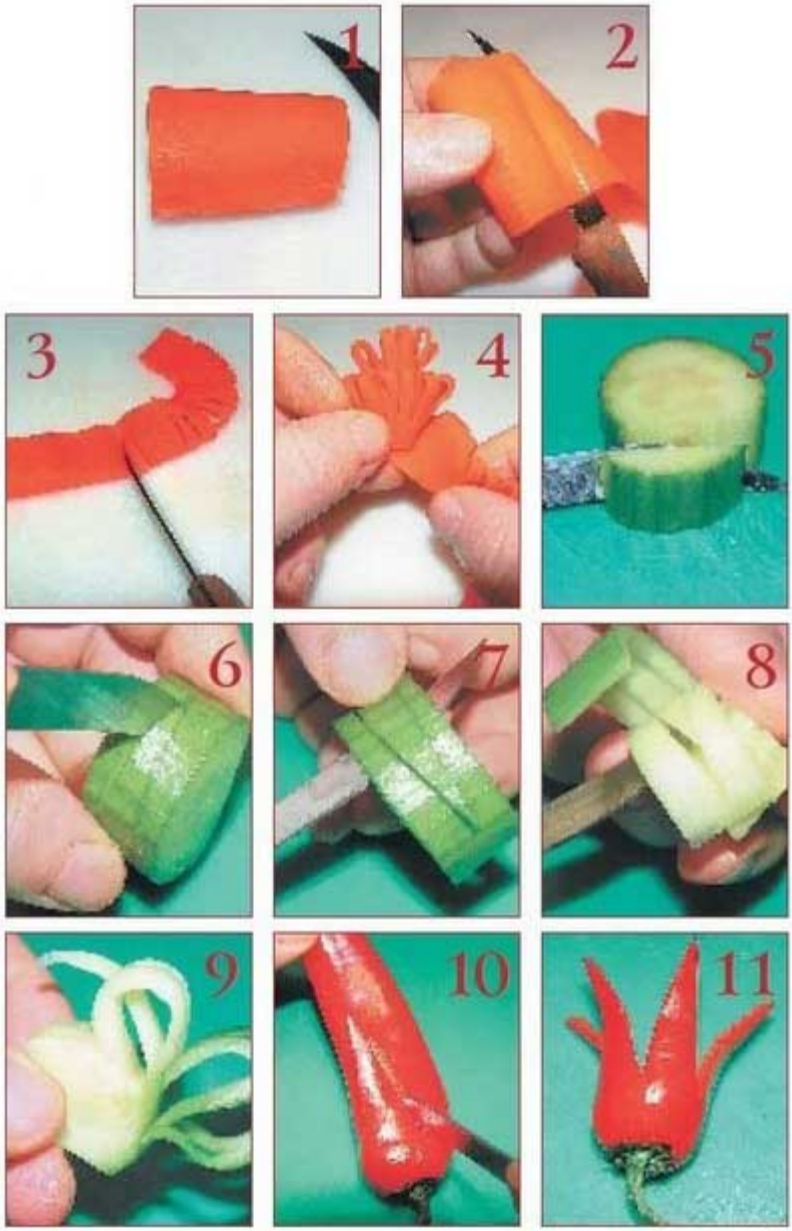
Морковь. Золотая рыбка



1. Срезаем морковь на конус
2. Вырезаем «рот», ножом делаем угловые надрезы, затем овальной выемкой обводим контур «губ»
3. Придаем форму тела рыбы
4. Вырезаем форму хвоста
5. Угловой выемкой обрабатываем «хвост»
6. Овальной выемкой делаем «чешую»: после каждого ряда «чешуи» подрезаем ножом часть мякоти и вытаскиваем ее
7. Готовая рыбка

Морковь. Фантазийный цветок

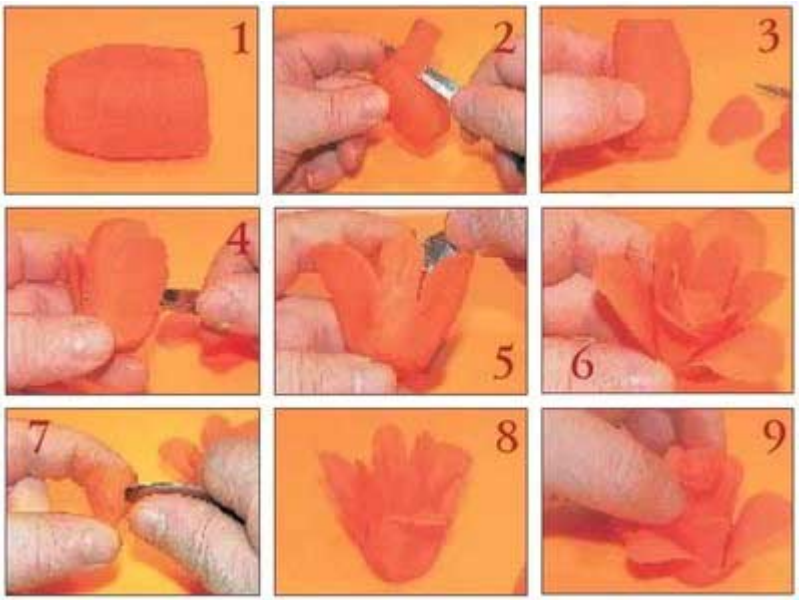




1. Морковь отрезаем и ровно обтачиваем
2. Срезаем тонко длинную полоску
3. Полоску перегибаем вдоль и нарезаем соломкой, немного не доходя до края
4. Скручиваем в цветок
5. Отрезаем кусочек огурца
6. Делаем надрез в виде острого угла
7. Подрезаем кожицу

8. Подрезаем мякоть
9. Придаем форму
10. По окружности перца нарезаем острые углы
11. Разъединяем перец и удаляем семена

Морковь. Лилейник



1. Придаем овальную форму

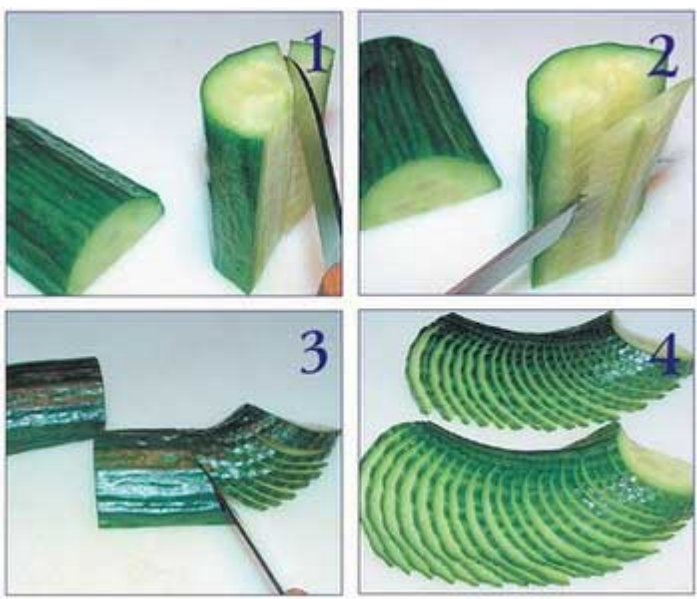
2. Делаем три среза для лепестков
3. Подрезаем три лепестка
4. Срезаем слой за лепестками
5. Подрезаем второй ряд лепестков, затем третий ряд
6. Сердцевину срезаем
7. Маленькую часть морковки срезаем на конус
8. Так-же вырезаем цветок
9. Вставляем малый цветок в большой

Огурец. Русский орнамент

1. Огурец карбуем

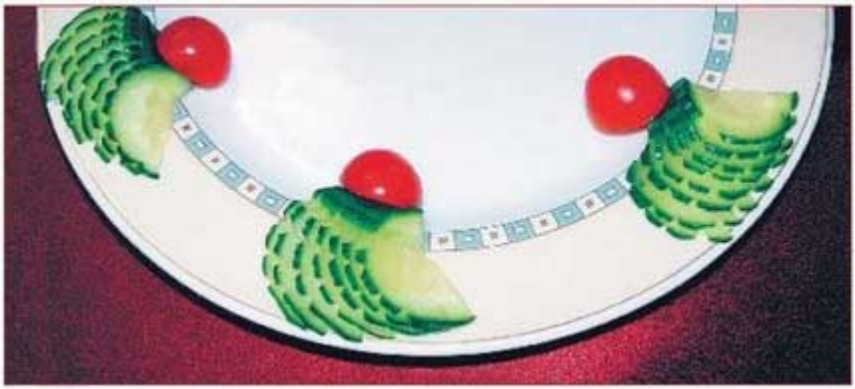
2. Верхушку срезаем на конус и нарезаем цветок. Режем на один оборот (не отрезая) и заворачиваем в сторону первый бутон, продолжаем резать второй бутон

Огурец. Русский орнамент-2



1. Огурец разрезаем вдоль, отрезаем одну боковую сторону
2. Срезаем семенную мякоть
3. Тонко нарезаем с одной стороны не до конца
4. Слегка надавливаем на огурец лезвием ножа для придания формы

Огурец. Воланчики

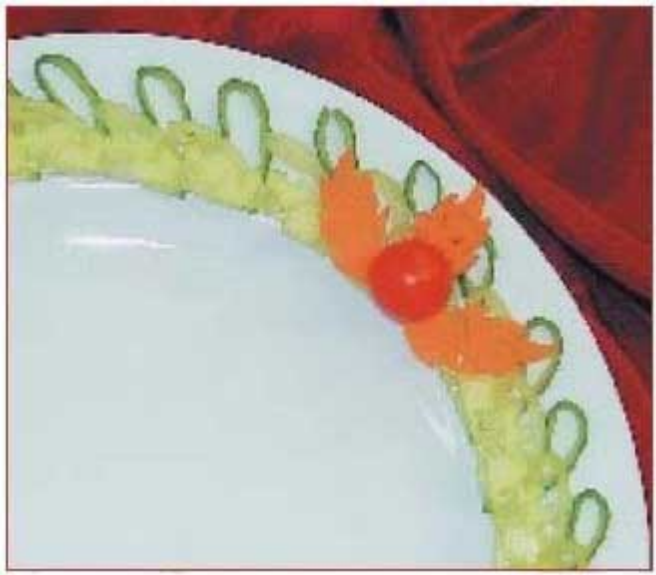


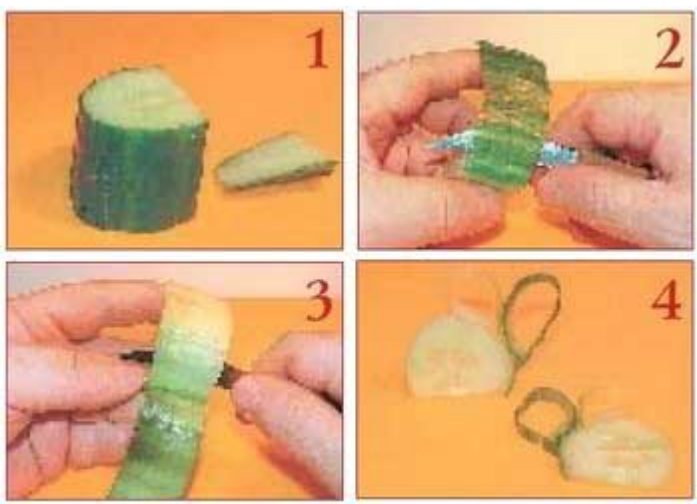
1. Огурец разрезаем вдоль и карбуем

2. Нарезаем на ломтики и тонко надрезаем лепестки – не до конца

3. Слегка надавливаем ножом для придания формы

Огурец. Вологодские кружева



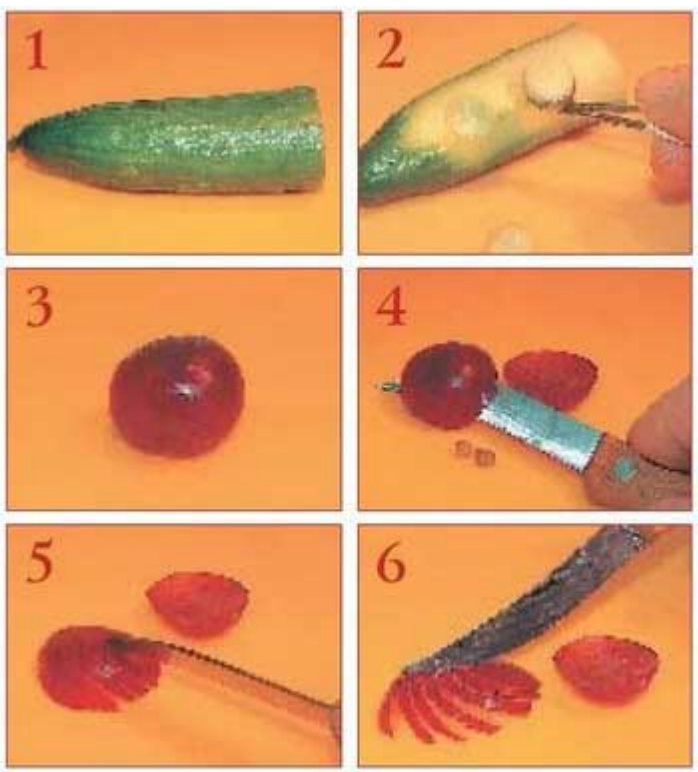


1. Отрезаем часть огурца
2. Тонко подрезаем шкурку огурца
3. Также подрезаем мякоть огурца
4. Осторожно нарезаем на ломтики, закручиваем подрезанные шкурку и мякоть огурца

Огурец. Восточный орнамент

1. Отрезаем одну треть от огурца
2. Наискосок срезаем концы
3. Тонко нарезаем лепестки
4. Заворачиваем верхний лепесток и укладываем на тарелку плоскостью вниз
5. Дайкону придаем форму цилиндра
6. Делаем угловые надрезы
7. Получаем пять лепестков
8. Закругляем грани лепестков
9. Нижнюю часть дайкона закругляем и нарезаем цветы

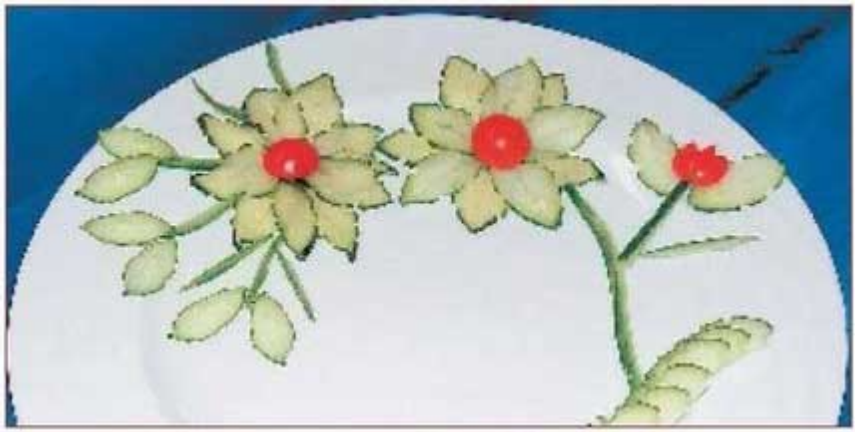
Огурец. Виноградная лоза



1. Отрезаем часть огурца
2. Маленькой нуазеткой делаем маленькие шарики

3. Красный виноград обрабатываем
4. Разрезаем пополам и извлекаем косточки
5. Тонко надрезаем
6. Придаем форму крылышка

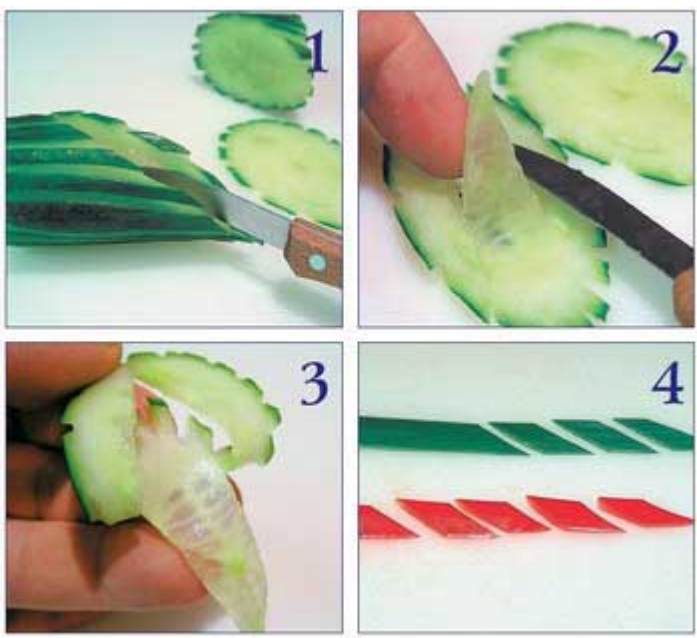
Огурец. К цветку цветок



1. Огурец разрезаем вдоль и карбуем его

2. Листья нарезаем наискосок, первую половинку листа прорезаем не до конца, вторую половинку листа отрезаем; затем осторожно раскрываем лист. Для мелких листов огурец режем не пополам вдоль (рис. 1), а гораздо тоньше. Из помидора черри нарезаем сердцевину цветка и соцветия

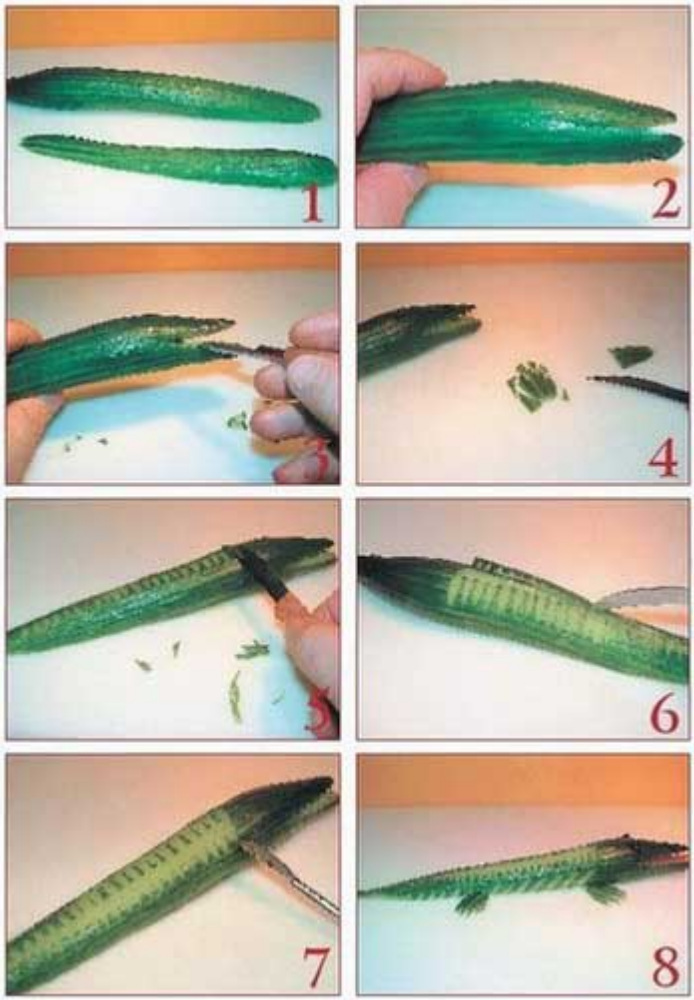
Огурец. Фантазийный цветок



1. Карбуем огурец и нарезаем продолговатыми ломтиками
2. Делаем угловой надрез
3. Выгибаем ломтик
4. Для украшения нарезаем красный перец и лук-порей

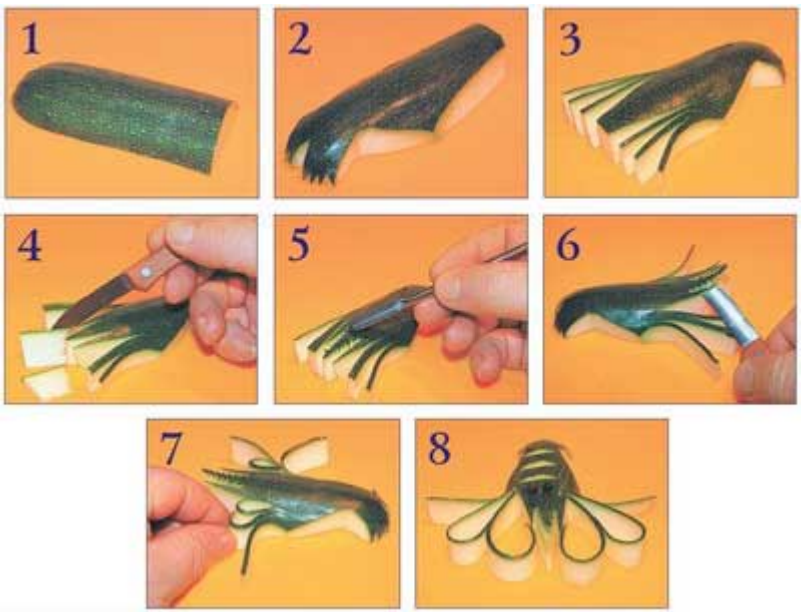
ромбиками

Огурец. Крокодильчик



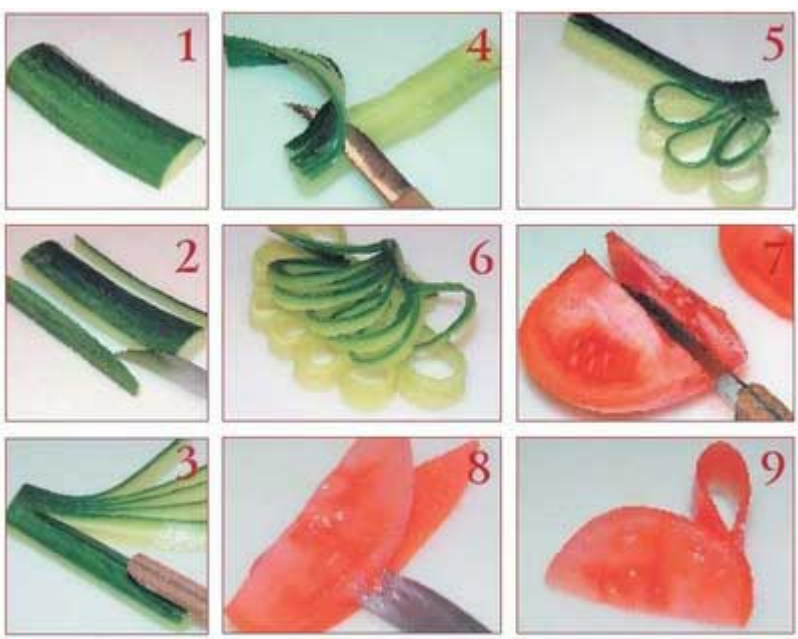
1. Огурец срезаем под углом
2. Прорезаем отверстие «пасти»
3. Угловой выемкой делаем срезы – «зубы»
4. Вырезаем 4 «лапы»
5. Вдоль «туловища» надрезаем уголки
6. Отрезаем часть мякоти с двух сторон «хребта»
7. Выемкой делаем насечки
8. Из красного перца вырезаем и вставляем «язык», из перца горошком делаем «глаза»

Огурец. Креветка



1. Отрезаем часть огурца
2. Придаем форму туловища
3. Нарезаем боковые пластины
4. Делаем два угловых выреза
5. Угловой выемкой наносим зубчики
6. Подрезаем «мордочку»
7. Загибаем пластины
8. Карбуем «спинку» и вставляем «глаза» из черного перца

Огурец. Японские мотивы



1. Отрезаем часть огурца
2. Срезаем боковые стороны
3. Тонко нарезаем лепестки

4. Со стороны непрорезанных насквозь лепестков тонко подрезаем шкурку огурца, не доходя 5 мм до конца

5. Лепестки из мякоти заправляем друг за другом, при этом шкурка огурца слегка приподнимается

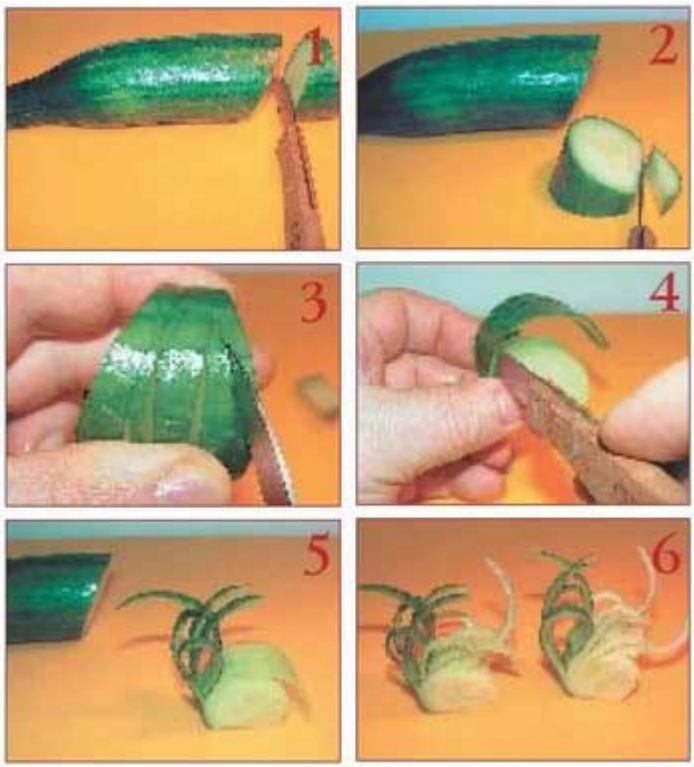
6. Готовое изделие опустить в ледяную воду, огурец примет оригинальную форму

7. Отрезаем дольку помидора

8. Тонко, не до конца подрезаем шкурку

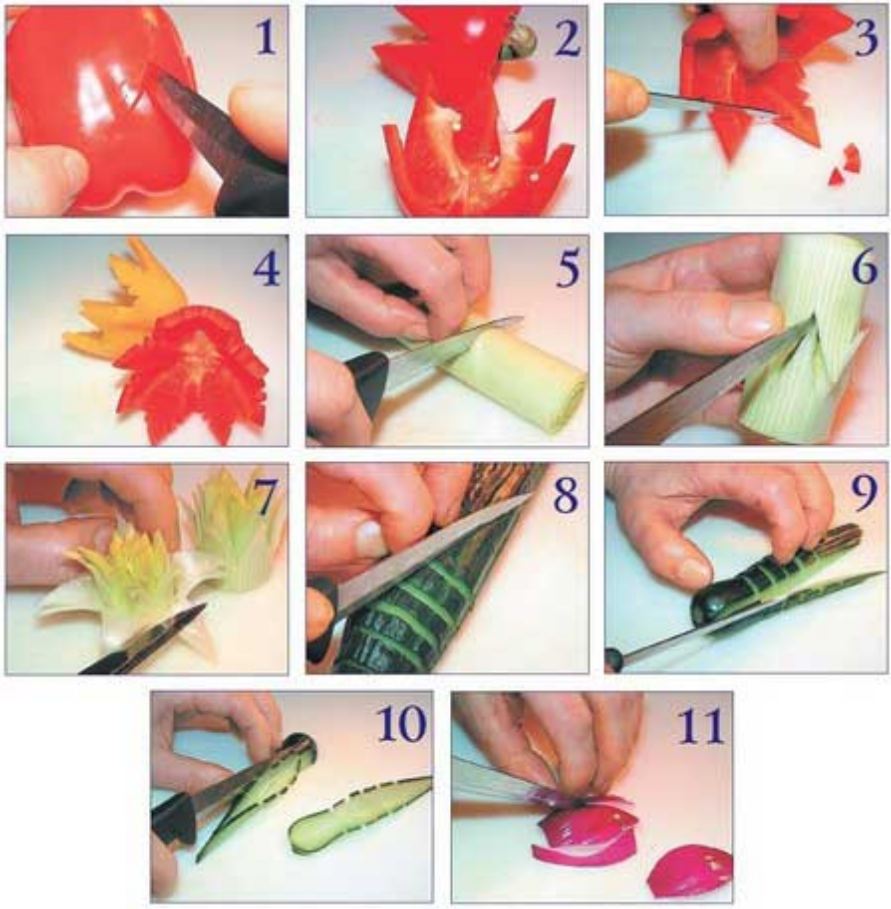
9. Заправляем ее к основанию

Огурец. Морские фантазии



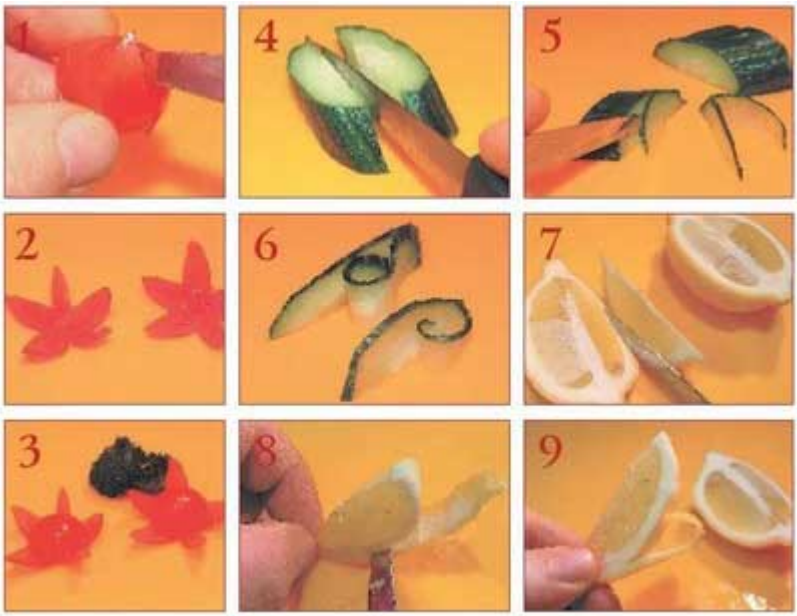
1. Отрезаем от огурца дольку с широким основанием
2. Подрезаем основание
3. Делаем угловые надрезы, на одну треть толщины огурца
4. Тонко подрезаем кожуру
5. Так же подрезаем мякоть
6. Сначала подгибаем мякоть, затем – кожуру

Перец. Фантазийный цветок



1. Делаем угловые надрезы
2. Разъединяем перец и удаляем семена
3. Ножом нарезаем зубчики
4. Опускаем в холодную воду, перец распустится
5. Отрезаем часть основания лука-порея
6. Делаем угловые надрезы
7. Разъединяем лук и раскрываем листья
8. Огурец карбуем поперек и отрезаем наискосок
9. Боковую часть срезаем
10. Надрезаем первую половинку листа не до конца, вторую отрезаем до конца и раскрываем лист
11. Фиолетовый лук разрезаем пополам и половинки нарезаем на дольки, долькам придаем форму листа, надрезаем бока листьев

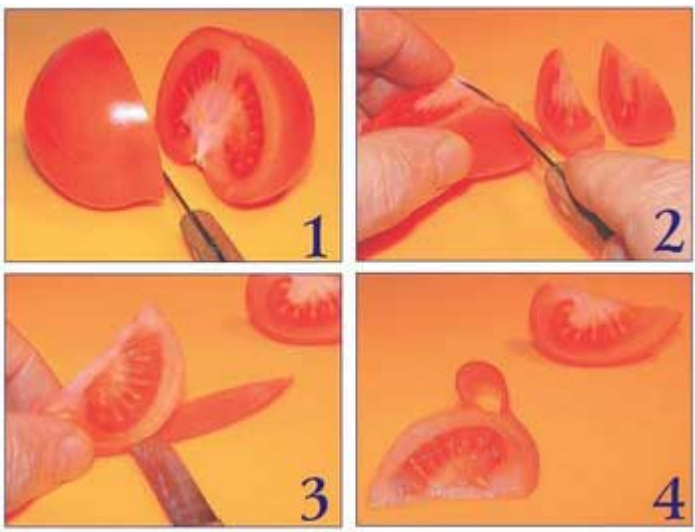
Помидор. Восточный орнамент



1. Помидор черри вырезаем в виде звезды

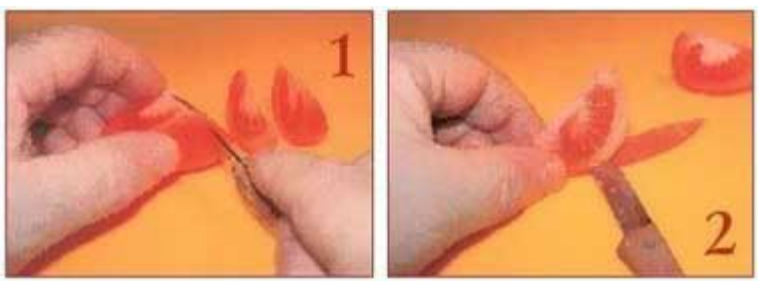
2. Вынимаем мякоть, оставляя кожуру помидора
3. Из половинки помидора делаем сердцевину
4. Отрезаем часть огурца под углом и разрезаем пополам
5. Нарезаем лепестки, соединенные попарно
6. Один лепесток заворачиваем и укладываем на тарелку торцом
7. Лимон режем на дольки
8. Подрезаем кожуру
9. Загибаем ее

Помидор. Восточный орнамент-2



1. Помидор разрезаем пополам
2. Разрезаем на дольки
3. Тонко подрезаем кожуру помидора
4. Загибаем ее к основанию

Помидор. Шмель



1. Режем помидор пополам и на дольки
2. Подрезаем тонко шкурку и выгибаем ее

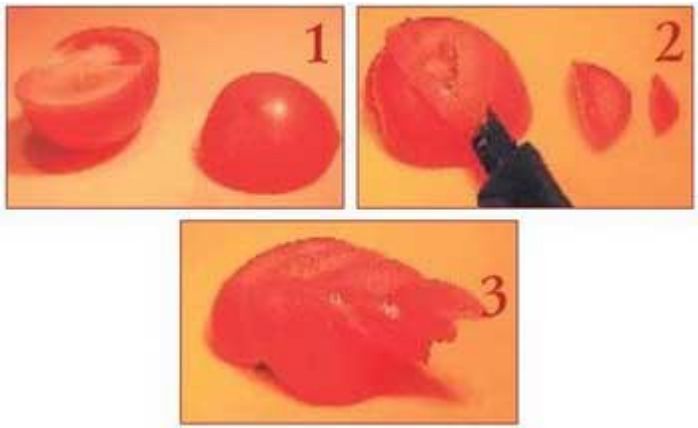
Помидор. Краб

1. Отрезаем основание помидора

2. Надрезаем всю оставшуюся часть на равные по толщине кружочки

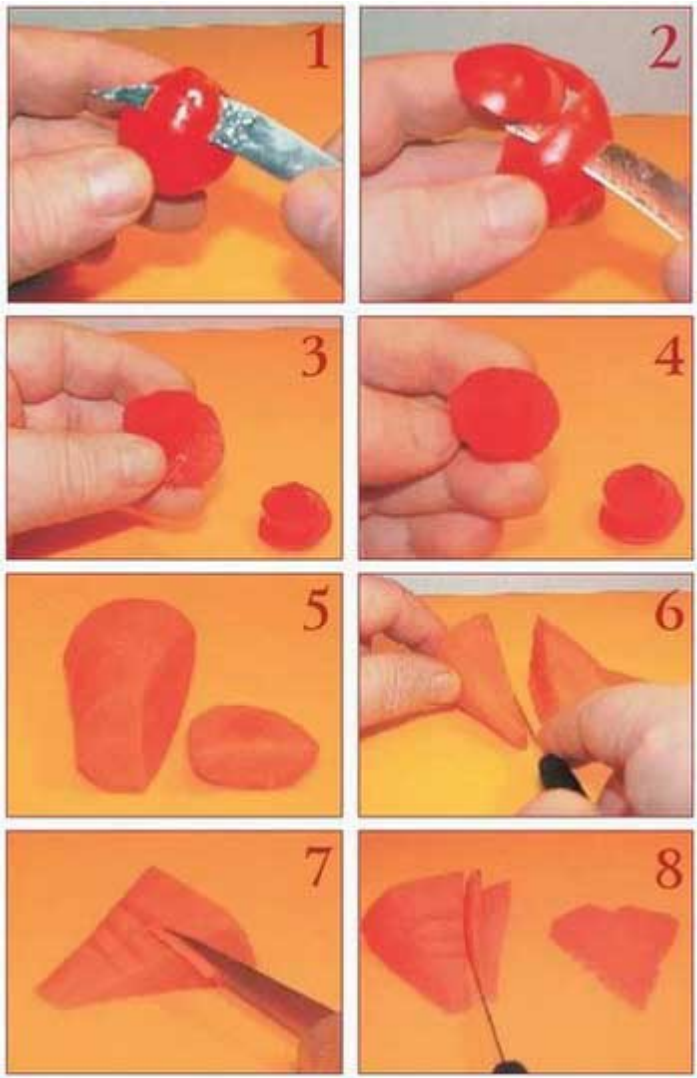
3. Прорезаем по середине все кружочки, кроме верхнего, и расправляем половинки в виде «ножек» краба, из нижних полуколец тонко вырезаем усы и выворачиваем их

Помидор. Крабы



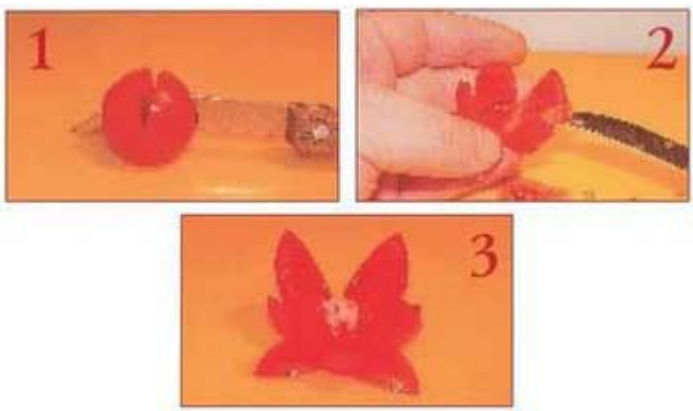
1. Помидор разрезаем пополам
2. Тонко нарезаем угловые лепестки
3. Немного сдвигаем лепестки в одну сторону

Помидор. Фантазийный цветок



1. Нижнюю часть помидора подрезаем
2. Осторожно подрезаем шкурку помидора длинной стружкой
3. Скручиваем шкурку к основанию цветка
4. Придаем форму
5. У моркови срезаем боковые стороны
6. Верхнюю часть также срезаем, получается морковь в виде пирамиды
7. Вырезаем полоски
8. Нарезаем листья (сначала делаем надрез не до конца, затем отрезаем двойной треугольник и расправляем в виде листа)

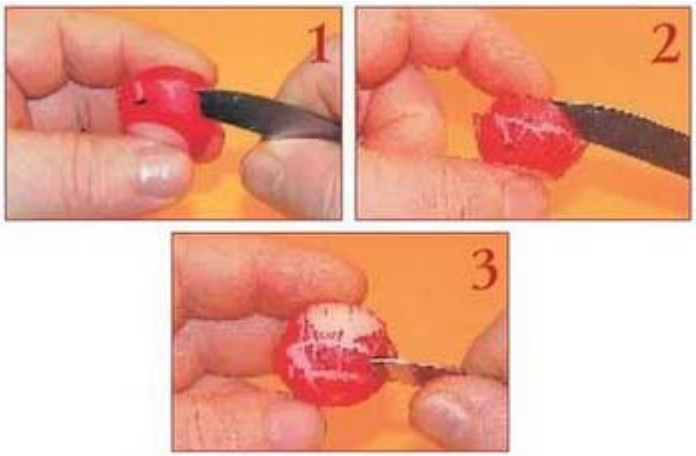
Помидор. Сказочный лотос



1. Надрезаем помидор на 4 части
2. Удаляем мякоть
3. Устанавливаем цветок

Редис. Розанчики

Редис – прекрасное сырье для резчика. Плотный, гибкий, с разными оттенками окраски кожуры. Правда, небольшая величина корнеплода требует ювелирной точности.

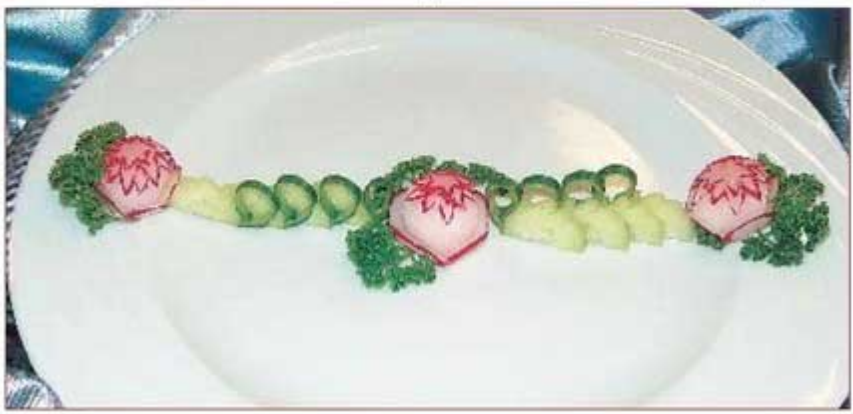


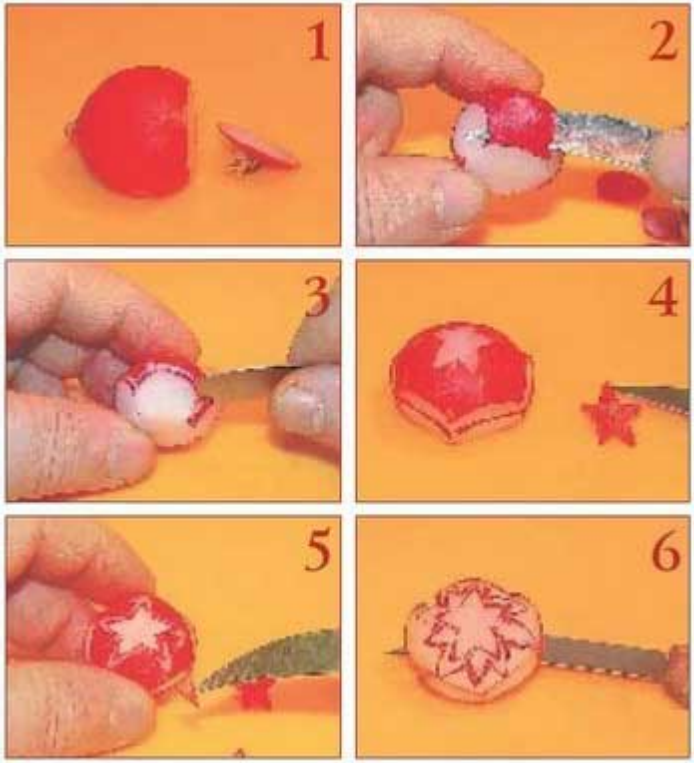
1. По окружности надрезаем лепестки, прорезая ножом середину предыдущего лепестка

2. Надрезаем сердцевину цветка вдоль

3. Надрезаем сердцевину поперек; чтобы цветок раскрылся, кладем его в холодную воду

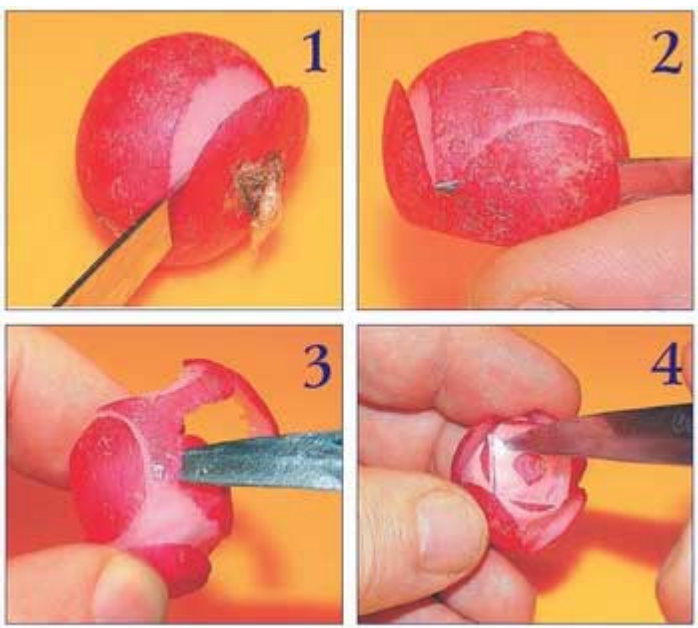
Редис. Гирлянда





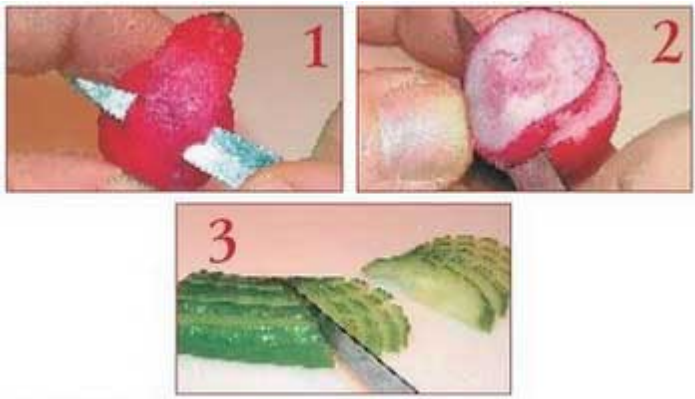
1. Срезаем верхнюю часть
2. По окружности намечаем 5 лепестков
3. Надрезаем лепестки
4. Вырезаем сверху звездочку
5. Подрезаем немного по контуру звезды
6. Красную кожуру срезаем

Редис. Диадема



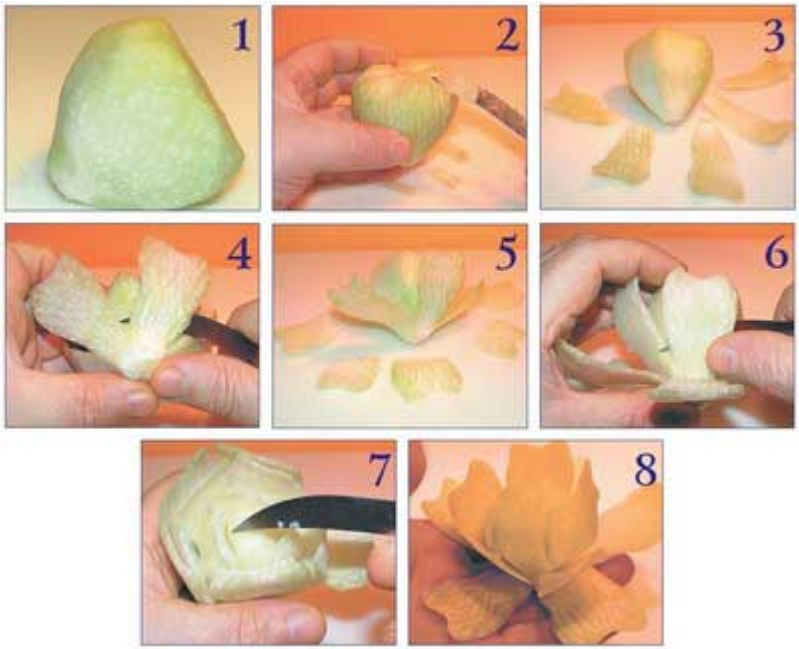
1. Отрезаем верх редиски
2. Вырезаем лепестки
3. Срезаем слой редиса по окружности и удаляем
4. Нарезаем внутренние лепестки. Яблоко нарезаем дольками, смачиваем в слабом растворе воды и лимонного сока (чтобы они не потемнели)

Редис. Цветок шиповника



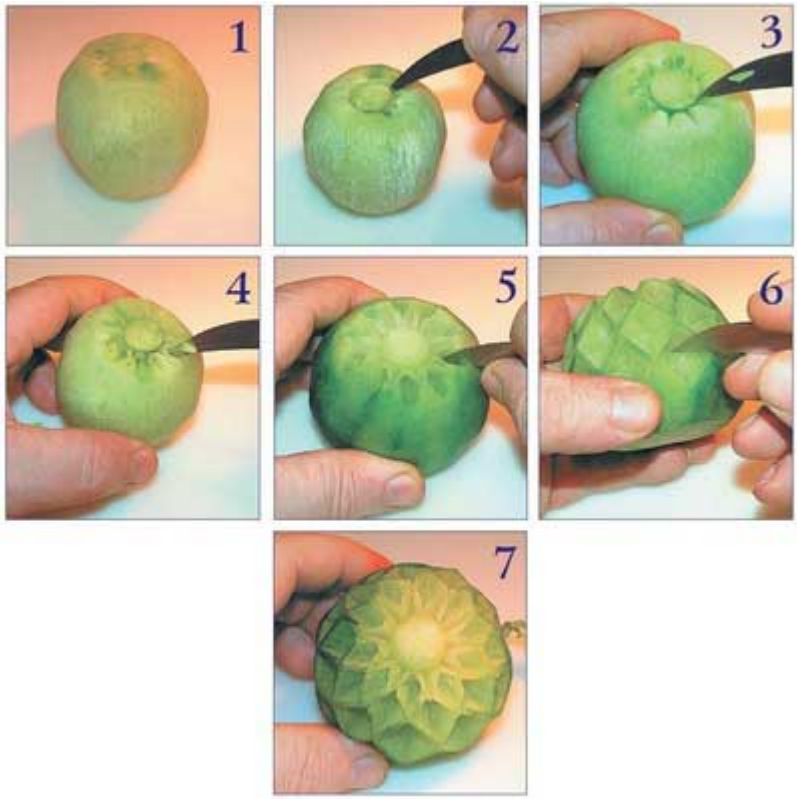
1. Делаем овальный срез и т. д.
2. Нарезаем много лепестков
3. Огурец карбуем и нарезаем веером

Редька. Камелия



1. Редьке придаем конусную форму
2. Вырезаем ножом пять овалов
3. Срезаем часть мякоти для подготовки вырезания лепестков
4. Нарезаем пять лепестков
5. Срезаем немного мякоти за каждым лепестком
6. Нарезаем второй ряд лепестков
7. Нарезаем третий ряд лепестков, которые должны быть между лепестками первого и второго ряда
8. Вырезаем бутон

Редька. Георгины

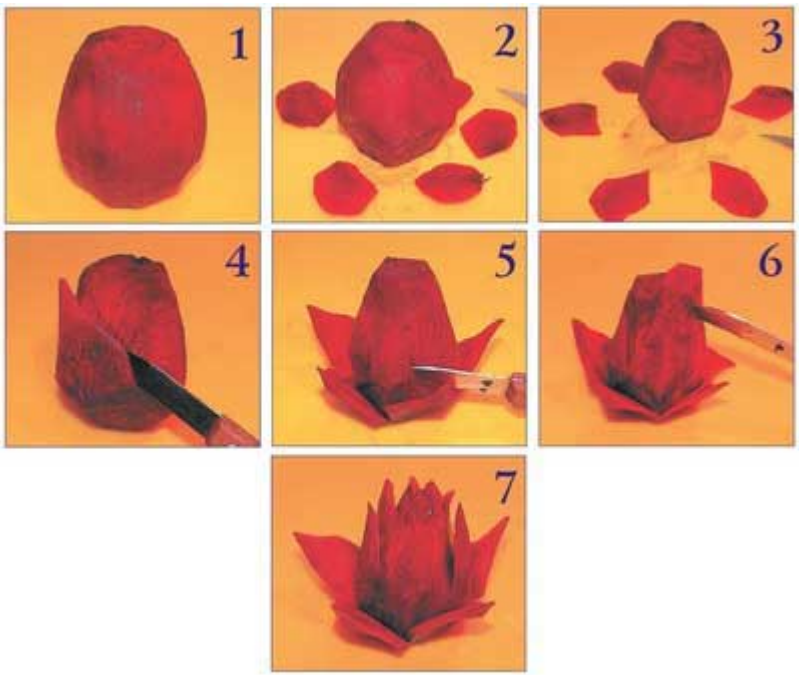


1. Срезаем верхушку
2. Вырезаем по кругу сердцевину
3. Делаем угловые надрезы по кругу
4. Угловые надрезы прорезаем
5. Между лепестков опять делаем надрезы
6. Повторяем эти операции до низа корнеплода
7. Техника «сотовой» нарезки требует особой тщательности

Редька. Розы

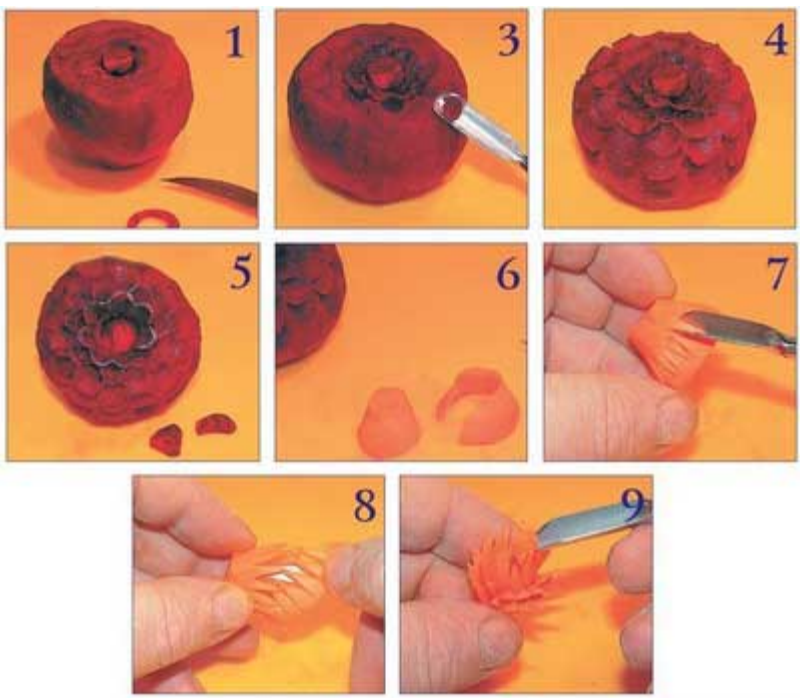
1. Неочищенную редьку нарезаем тонкими кружочками
2. Из одного кружочка делаем, скрутив его, середину цветка
3. Оборачиваем сердцевину другими кружочками
4. Подрезаем основание цветка
5. Скрепляем его деревянной шпажкой
6. Для придания другого цвета используем пищевые красители

Свекла. Роза



1. Свекле придаем овальную форму
2. Делаем срезы для 5 лепестков
3. Делаем 5 срезов над нижними лепестками
4. Тонко подрезаем лепестки
5. Нарезаем внутренние лепестки
6. Вырезаем мякоть за лепестками. Продолжаем вырезание до сердцевины
7. Готовый цветок

Свекла. Георгин



1. Срезаем верхушку, делаем круговой прорез и срезаем на конус часть мякоти вокруг середины

2. Овальной выемкой нарезаем лепестки

3. Второй ряд лепестков режем между лепестков первого ряда

4. Берем овальную выемку большего размера и делаем несколько рядов лепестков

5. Сердцевину цветка вырезаем

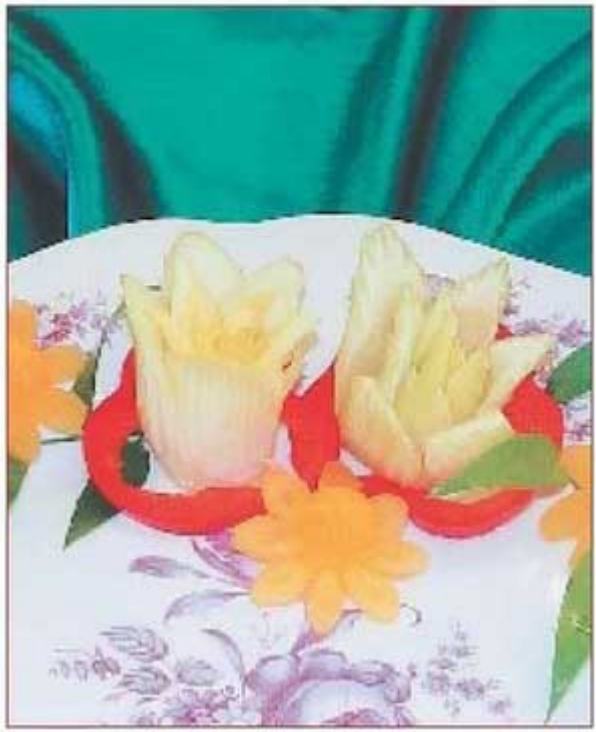
6. Морковь срезаем на конус, верхушку срезаем горизонтально

7. Угловой выемкой нарезаем лепестки

8. Подрезаем часть мякоти под лепестками и удаляем

9. Также нарезаем 2-й и 3-й ряды лепестков, вставляем морковку в сердцевину цветка

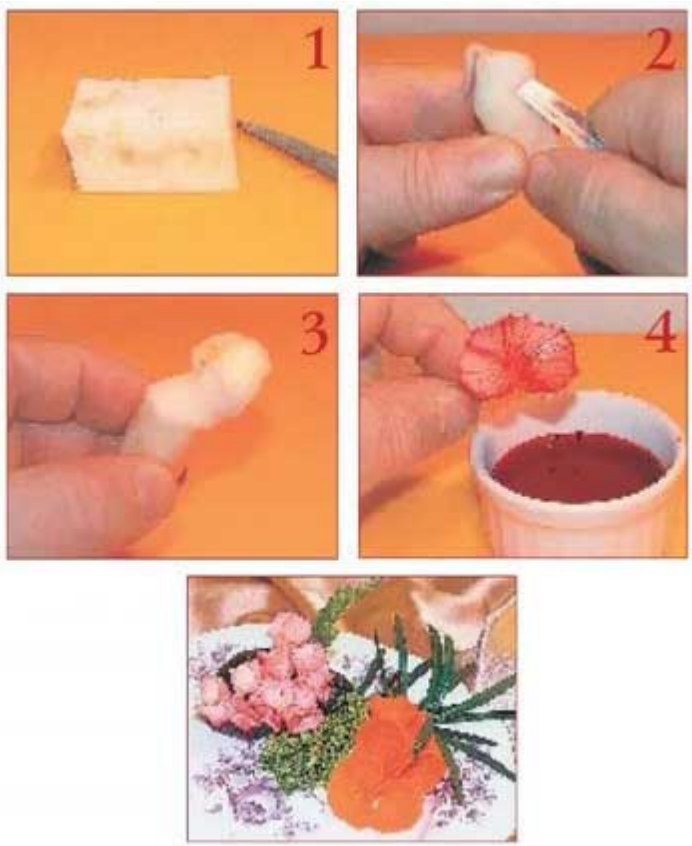
Сельдерей. Лилии



1. Крупные стебли обрезаем, отрезаем часть стеблей
2. Придаем форму каждому листу
3. Срезаем лишнее до сердцевины цветка, немного

закругляем низ цветка

Сельдерей. Мальва



1. Корень вырезаем в виде бруска четырехгранника, верх

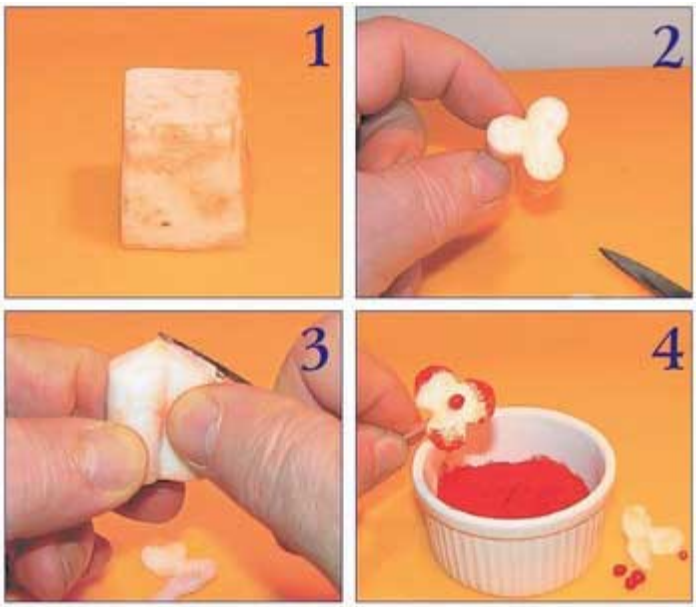
срезаем на конус и срезаем углы бруска

2. Срезаем до середины

3. Загибаем отрезанную часть и продолжаем резать

4. Поправляем срезанный цветок, подкрашиваем в свекольном отваре

Сельдерей. Ветка немофилы



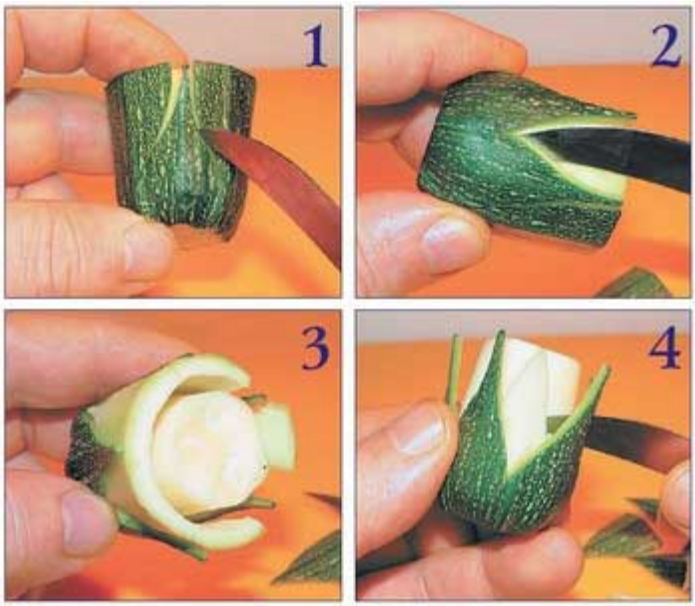
1. Вырезаем из корня кубик

2. Отрезаем кубик по диагонали и надрезаем к середине, закругляем лепестки

3. Верх срезаем на конус, нарезаем лепестки

4. Обмакиваем в молотую паприку

Цукини. Водяная лилия



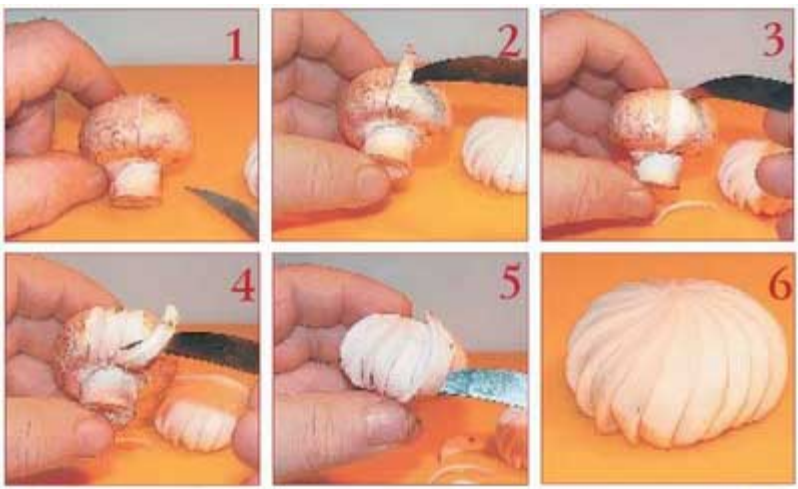
1. На кожице цукини прорезаем четыре лепестка

2. Изнутри подрезаем кожицу, удаляем отрезанные кусочки кожицы

3. Срезаем изнутри часть мякоти

4. Нарезаем второй и третий ряд лепестков

Шампиньоны. Помпон



1. От середины шляпки делаем надрез
2. Держим нож под углом и срезаем полоску вдоль надреза
3. По краю среза делаем надрез

4. Аналогично режем шляпку до соединения рисунка

5. Получается такой вот помпон

6. В сочетании с другими яркими элементами украшений он смотрится великолепно

Яйцо. Ромашка

Яйцо конечно же нельзя вынести за пределы нашего рассказа о художественной резке, ибо нет такого кулинара (а тем более домохозяйки), который не воспользовался бы этим благодарным сырьем для художественной резки.

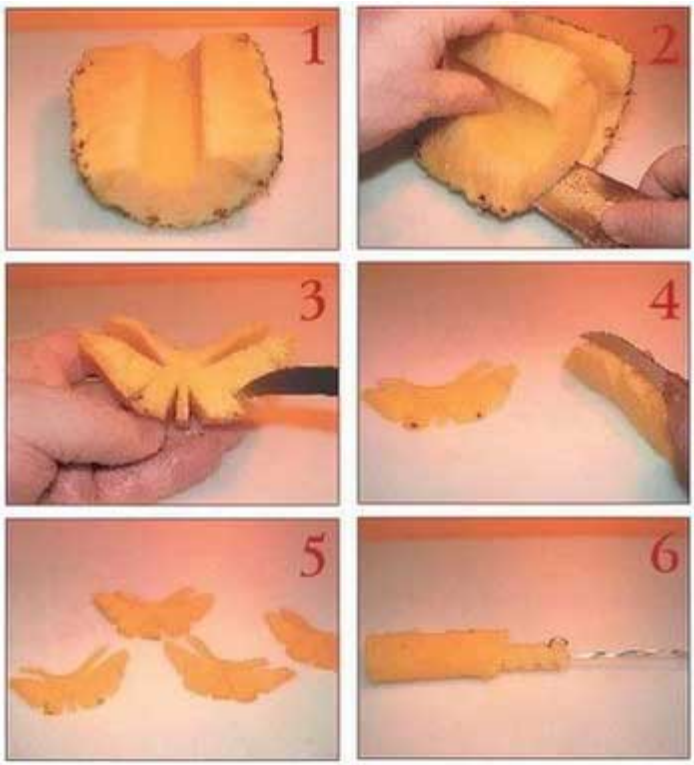
1. Ножом делаем волнообразные движения, прорезая белок яйца
2. Отделяем прорезанную часть яйца

Яйцо. Ландыш

Немного фантазии – и обычное яйцо станет великолепным украшением для праздничного детского стола.

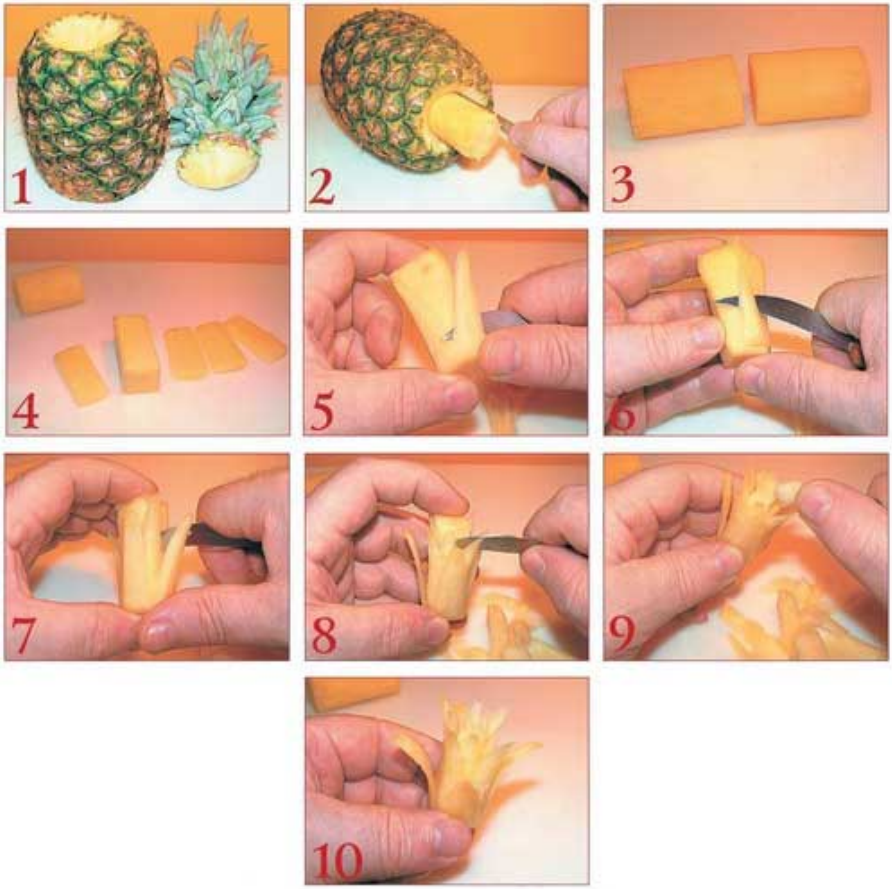
1. Отрезаем часть белка, вырезаем цветы и отделяем
Порадуем детей

Ананас. Бабочки



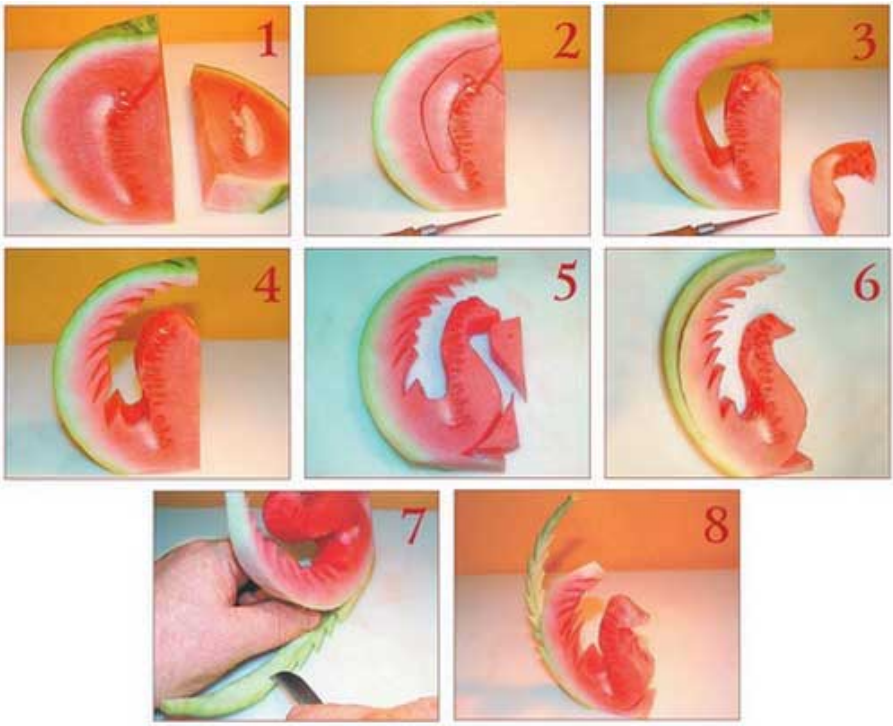
1. Удаляем сердцевину
2. Срезаем кожуру
3. Вырезаем с торца бабочку
4. Тонко нарезаем пласт мякоти
5. И получаем несколько бабочек
6. Из сердцевины специальным ножом вырезаем спираль

Ананас. Лилия



1. Подрезаем верхушку и снимаем
2. Сердцевину подрезаем ножом и вытаскиваем
3. Сердцевину разрезаем на части
4. Придаем форму четырехгранного бруска
5. Срезаем грани
6. Подрезаем лепесток
7. Подрезаем второй ряд лепестков
8. Третий ряд
9. Последний ряд режем аналогично предыдущим
10. Готовый цветок

Арбуз. Жар-птица

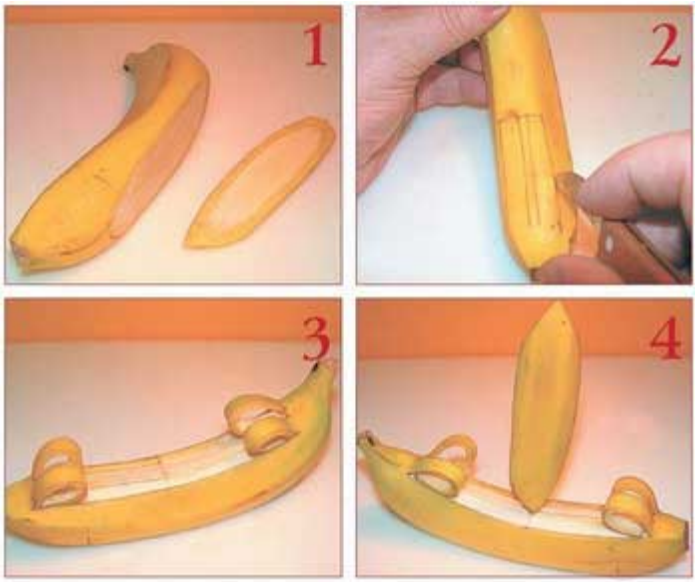


1. Отрезаем дольку арбуза и подрезаем основание
2. Намечаем удаление мякоти
3. Срезаем намеченное
4. От верха к низу делаем угловые срезы ножом
5. Срезаем мякоть, придавая очертания туловища
6. Подрезаем шкурку
7. На корке делаем угловые срезы с обеих сторон
8. Готовая птица

Арбуз. Аленький цветочек

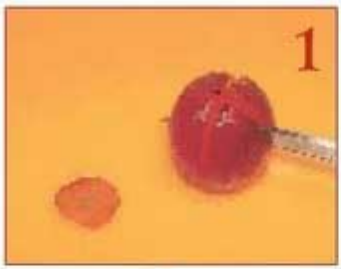
1. Прорезаем круг и под углом срезаем часть кожицы
2. Угловой выемкой обрабатываем сердцевину
3. Ножом делаем овальные углубления
4. Каждый овал срезаем под острым углом
5. Прорезаем очертания листа
6. Удаляем кожицу между листьев
7. Следующие листья намечаем и вырезаем между вырезанных (верхних)
8. Ножом делаем углубление в середине листа и по бокам
9. Подрезаем листья по периметру, отделяем цветок от арбуза

Банан. Белеет парус…



1. Срезаем основание
2. От середины прорезаем две полоски в обе стороны
3. Заворачиваем полоски
4. Устанавливаем «парус»

Виноград. Физалис

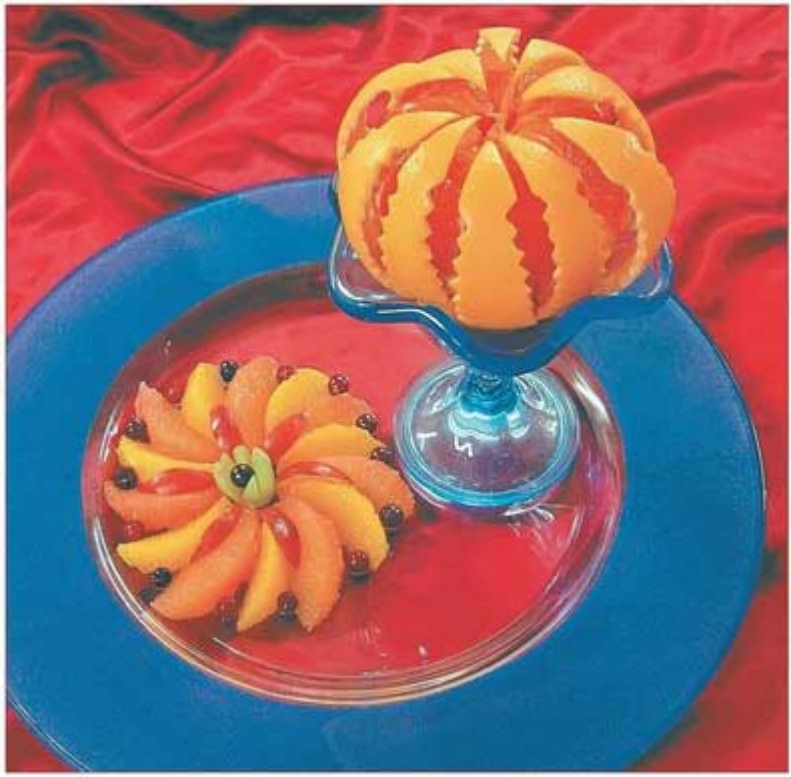


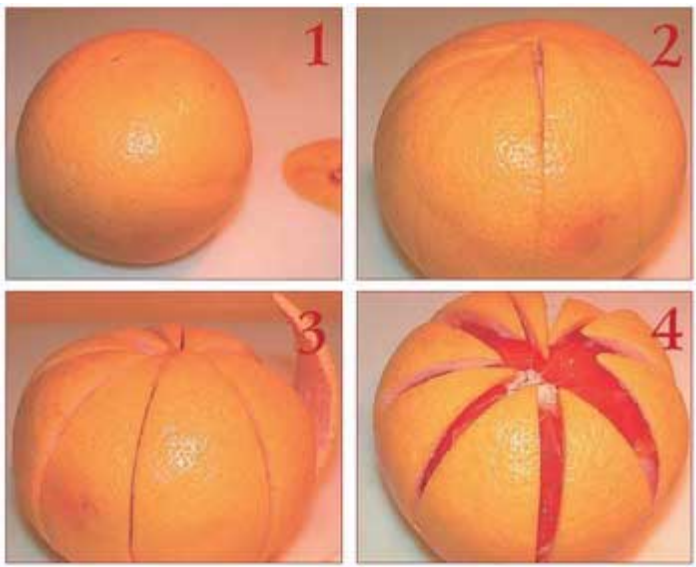
1. Отрезаем нижнюю часть для устойчивости, делаем два

надреза

2. Аккуратно подрезаем шкурку
3. Придаем форму плода физалиса

Грейпфрут. Тюрбан

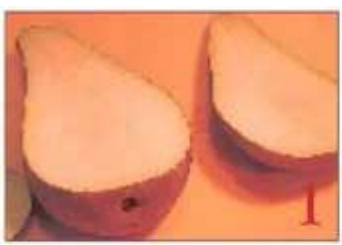


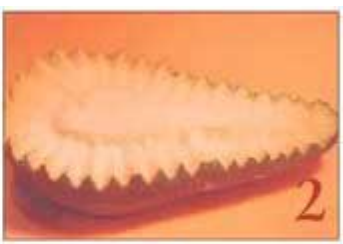


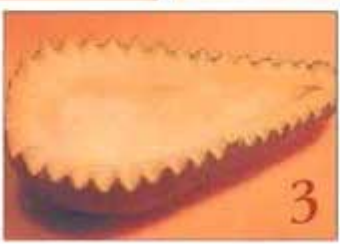
1. Срезаем основание
2. Прорезаем кожицу на равные сегменты
3. Отделяем кожицу и подравниваем ее изнутри
4. Осторожно срезаем с плода белую пленку, можно дольки кожицы надрезать уголком

Груша. Вазочка для десерта

Груша имеет разную величину и форму: вытянутая, укороченная, почти круглая. Сама природа подскажет вам, что лучше вырезать. Главное – плод должен быть жестким.



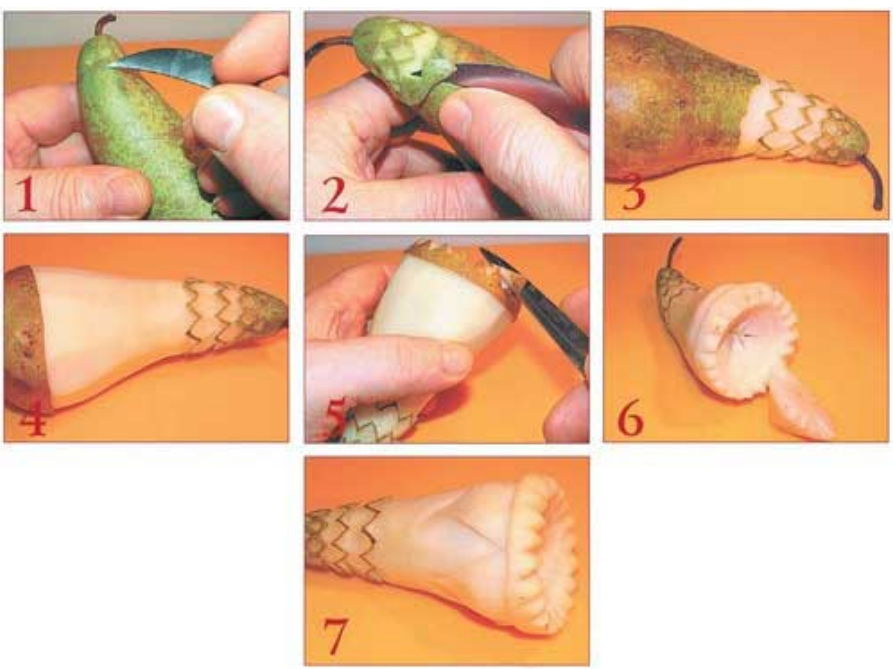




1. Отрезаем часть груши

2. Ножом или угловой выемкой нарезаем зубчики
3. Вырезаем сердцевину и часть мякоти

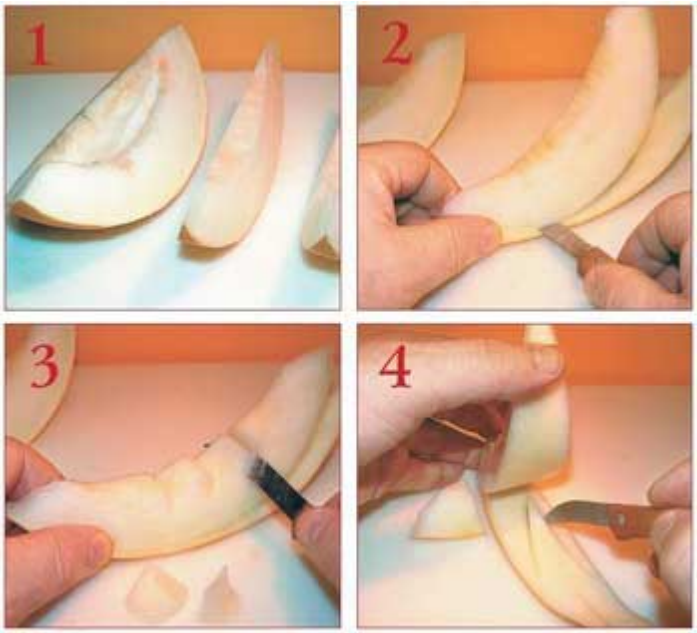
Груша. Рог изобилия



1. Держа нож под углом, нарезаем листочки
2. Срезаем часть мякоти под вырезанными листочками
3. Также делаем еще ряд листочков
4. Срезаем шкурку груши

5. Нарезаем уголки
6. Вырезаем сердцевину
7. Нарезаем листы у основания, срезая часть мякоти вокруг них

Дыня. Лесенка



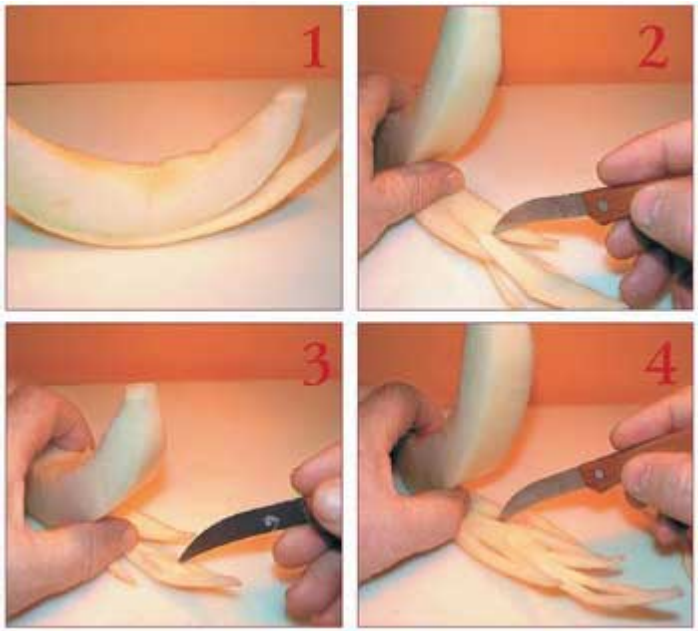
1. Отрезаем дольку

2. Подрезаем кожицу

3. Режем угловые углубления

4. На кожице прорезаем угол, отделяем угол и упираем его в мякоть

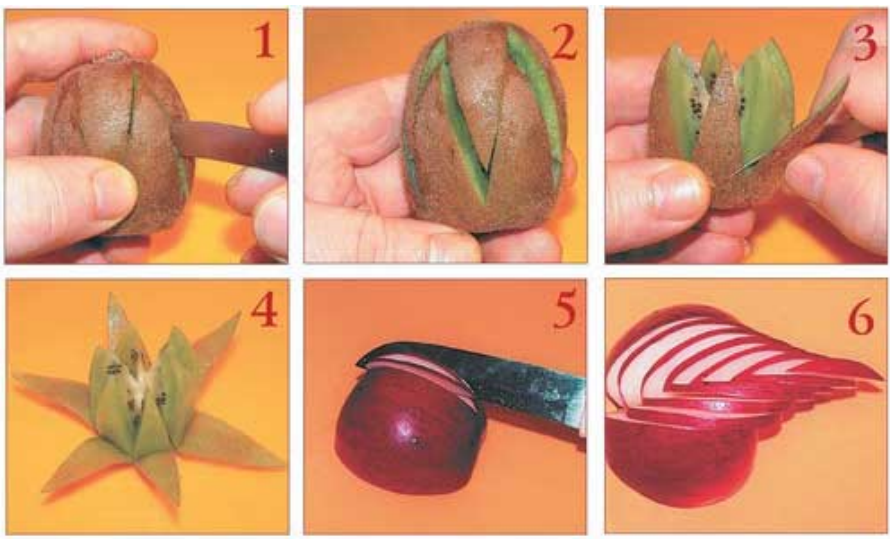
Дыня. Ажурные листья



1. Отрезаем дольку и подрезаем кожицу
2. Фигурно вырезаем кожицу
3. Делаем сквозные прорезы
4. Ажуром можно покрыть часть корки

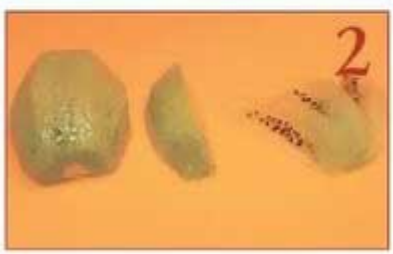
Киви. Экзотический цветок

Экзотический плод – киви – полюбился нам своим неповторимым нежным вкусом. А вот внешность его, казалось бы, не соответствует содержанию: невзрачный шершавый плод скучной окраски. Но, как известно, внешность обманчива. Мастер может раскрыть «душу» этого плода.



1. Прорезаем киви до середины под небольшим углом
2. Разъединяем верхнюю и нижнюю часть
3. Подрезаем шкурку
4. Придаем форму цветка
5. Яблоко разрезаем пополам и, держа нож под углом, нарезаем дольки
6. Красиво сдвигаем нарезанные дольки

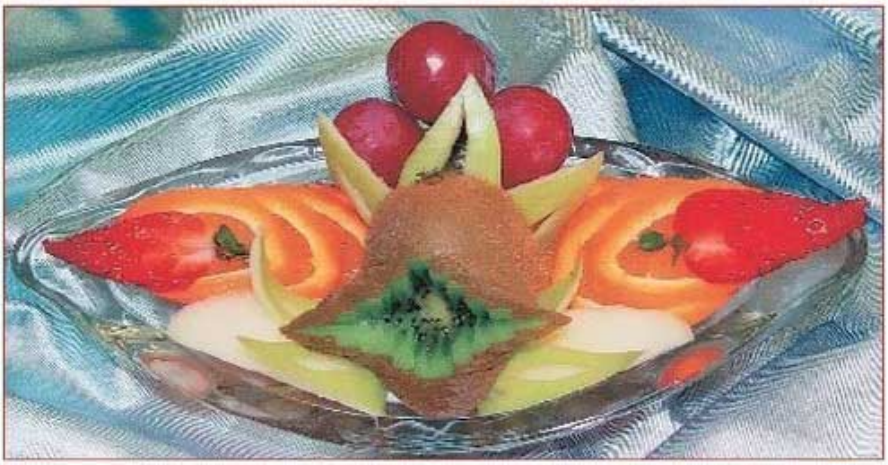
Киви. Пальмы

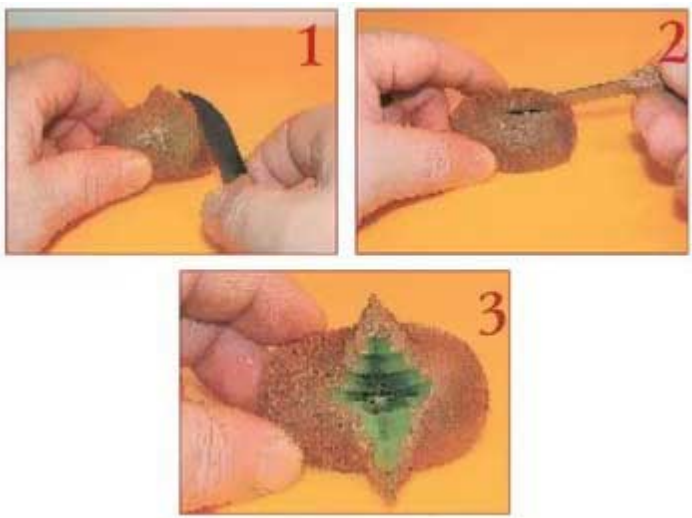


1. Отрезаем часть киви

2. Нарезаем тонкие дольки и укладываем на блюдо в виде пальмы

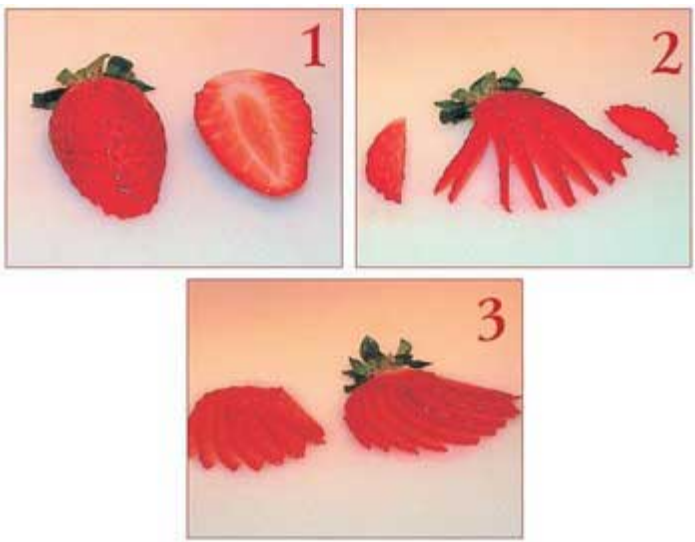
Киви. Губастик





1. Держа нож под углом, нарезаем на боковой стороне киви дольки до середины плода
2. Делаем поперечный разрез
3. Раздвигаем разрезанные дольки

Клубника. Кармен



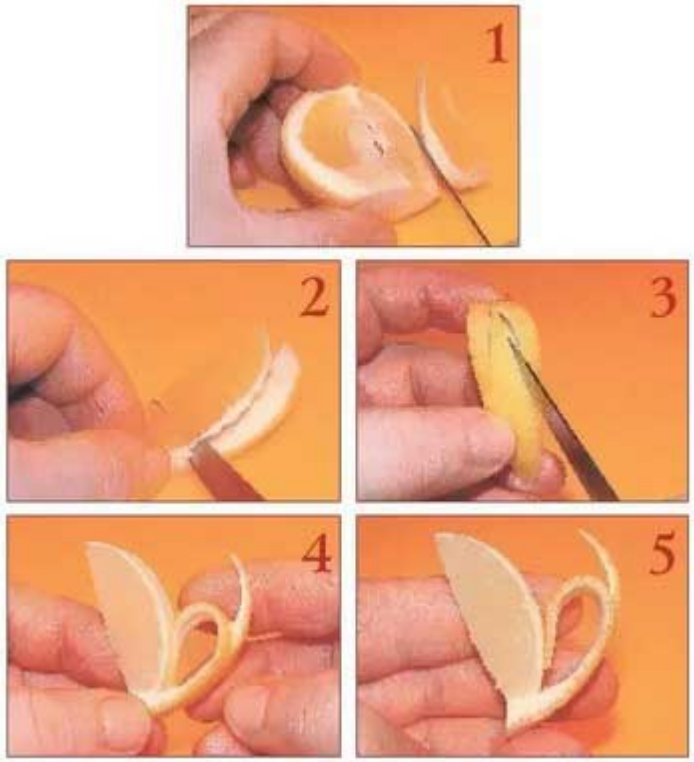
1. Клубнику разрезаем
2. Нарезаем тонкими полосками
3. Лезвием ножа слегка придавливаем для придания формы

Лимон. Чашечка

Лимон для мастера – это возможность не только «поиграть» с нарезкой цедры, но и поискать новые геометрические формы.

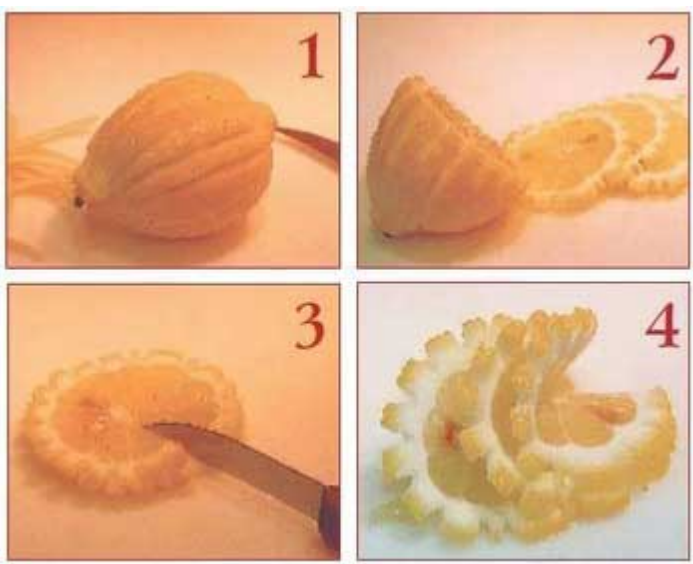
1. Делаем вертикальные прорезы
2. Заправляем кончики цедры

Лимон. Бабочки



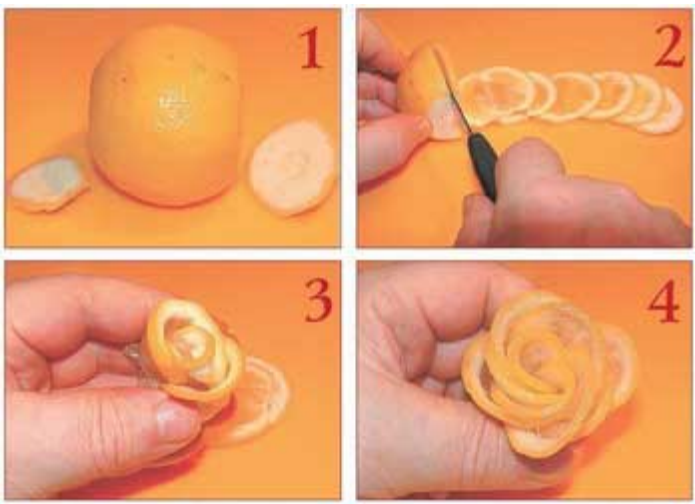
1. Лимон разрезаем вдоль и нарезаем дольки
2. Подрезаем цедру лимона
3. Угловая прорезь в цедре
4. Цедру подгибаем под мякоть
5. Готовое «крылышко»

Лимон. Кружевное жабо



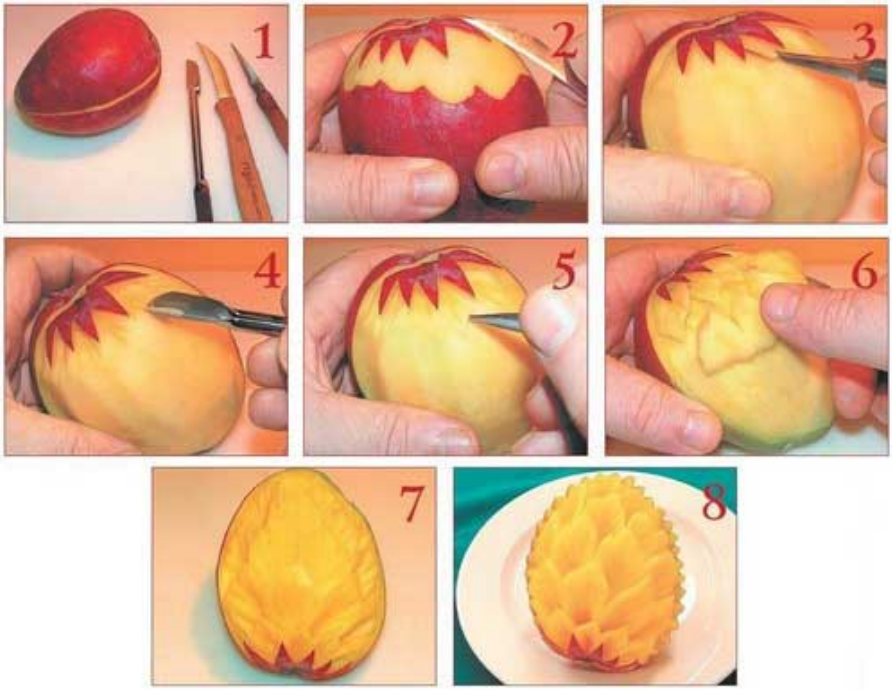
1. Карбуем лимон
2. Нарезаем кружки
3. Складываем кружки и прорезаем до середины
4. Выворачиваем в разные стороны. Этими «кружевами» можно украсить любую композицию

Лимон. Китайская роза



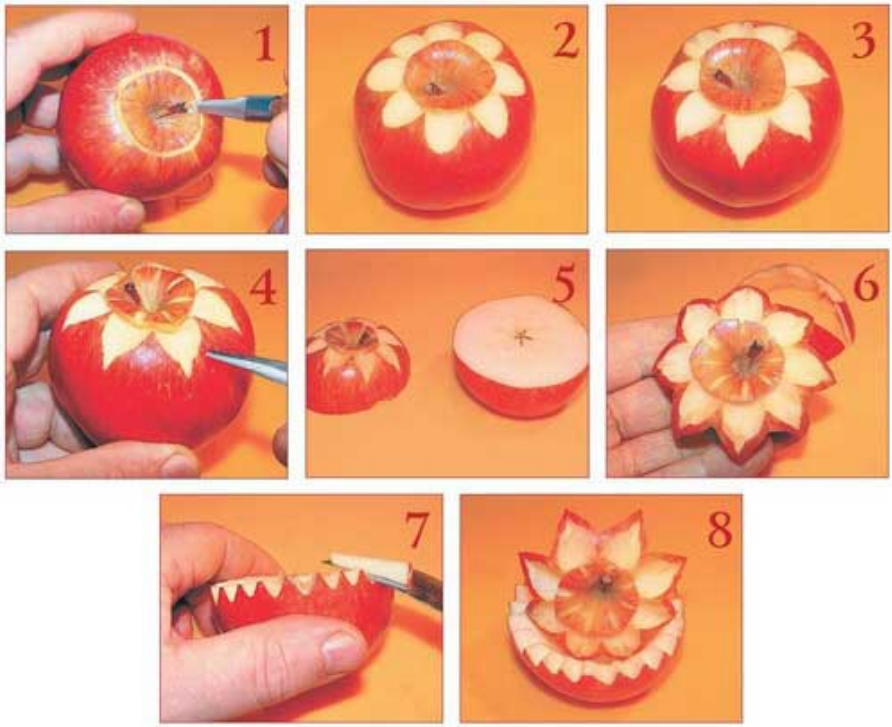
1. Срезаем верхушку и основание
2. Нарезаем тонкие кружочки
3. Первый лепесток сильно скручиваем
4. Накладываем оставшиеся кружочки и срезаем основание (для устойчивости)

Манго. Магнолия



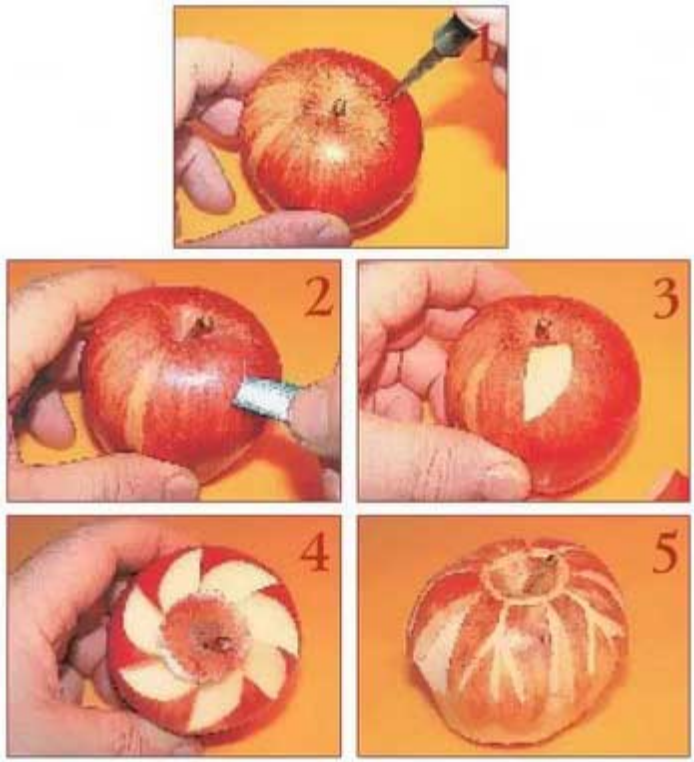
1. По окружности делаем прорезь
2. Ножом нарезаем лепестки
3. Между лепестков ножом вырезаем овальные углубления
4. Угловой выемкой делаем выемку посередине и с боков
5. Ножом подрезаем подготовленные лепестки
6. Срезаем слой мякоти под лепестками
7. Следующие лепестки вырезаем аналогично верхним
8. Делаем зубчики по краю кожуры

Яблоко. Пассифлора



1. Делаем прорез по кругу
2. Вырезаем лепестки
3. Лепестки заостряем, подрезая низ среза
4. Подрезаем лепестки к сердцевине яблока
5. Срезаем вырезанную часть яблока
6. Удаляем мякоть под лепестками
7. Вырезаем зубчики и удаляем сердцевину
8. Составляем композицию

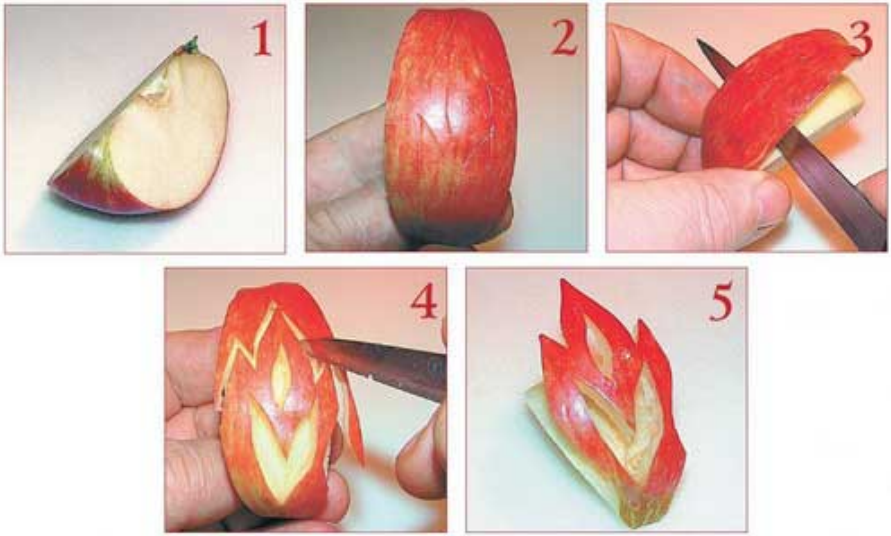
Яблоко. Разные варианты



1. Прорезаем по кругу

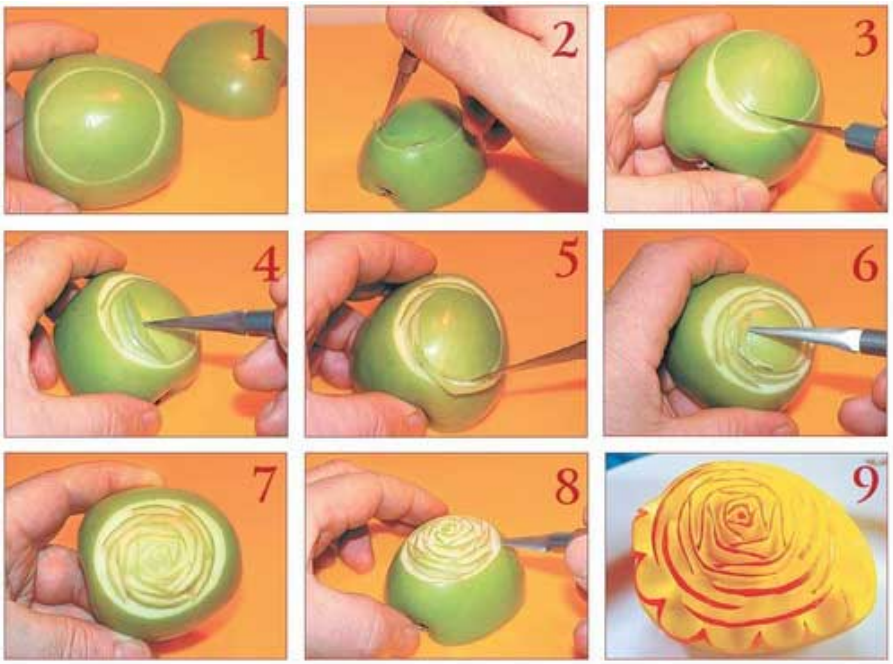
2. От круга прорезаем под углом
3. От круга срезаем по вертикали
4. Так же по всей окружности
5. Вариант узора

Яблоко. Ажурные листья



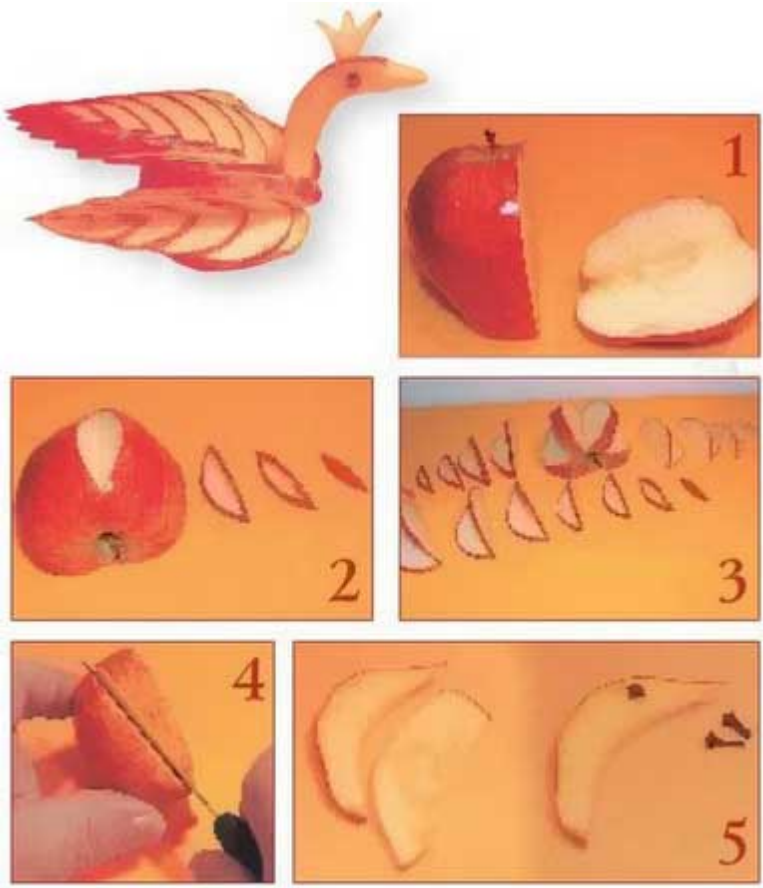
1. От половины яблока нарезаем дольки
2. Прорезаем шкурку в виде листочка
3. Подрезаем шкурку по мякоти
4. Отделяем подрезанную шкурку
5. Готовый ажурный листок

Яблоко. Розочка



1. Делаем ровный прорез по кругу
2. Под углом к прорезу делаем первый срез
3. Сверху по краю шкурки прорезаем первый лепесток
4. От середины первого лепестка, прорезаем второй, вынимая срезанную мякоть
5. Аналогично вырезаем до середины бутона
6. Подрезаем по основанию цветка
7. Удаляем срезанное
8. Можно сделать еще ряды лепестков
9. Так же можно вырезать манго, грушу и другие овощи и фрукты

Яблоко. Царевна-лебедь



1. Разрезаем яблоко
2. С большей половинки яблока нарезаем угловые дольки
3. Так же нарезаем по бокам
4. От меньшей части яблока отрезаем тонкую дольку
5. Вырезаем контуры «головы» и «шеи», вставляем «глаза» из сухой гвоздики, собираем все дольки, делаем прорезь в основании яблока и вставляем туда «шею» лебедя, украсив «голову» короной